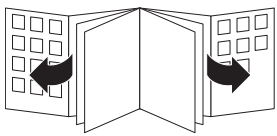
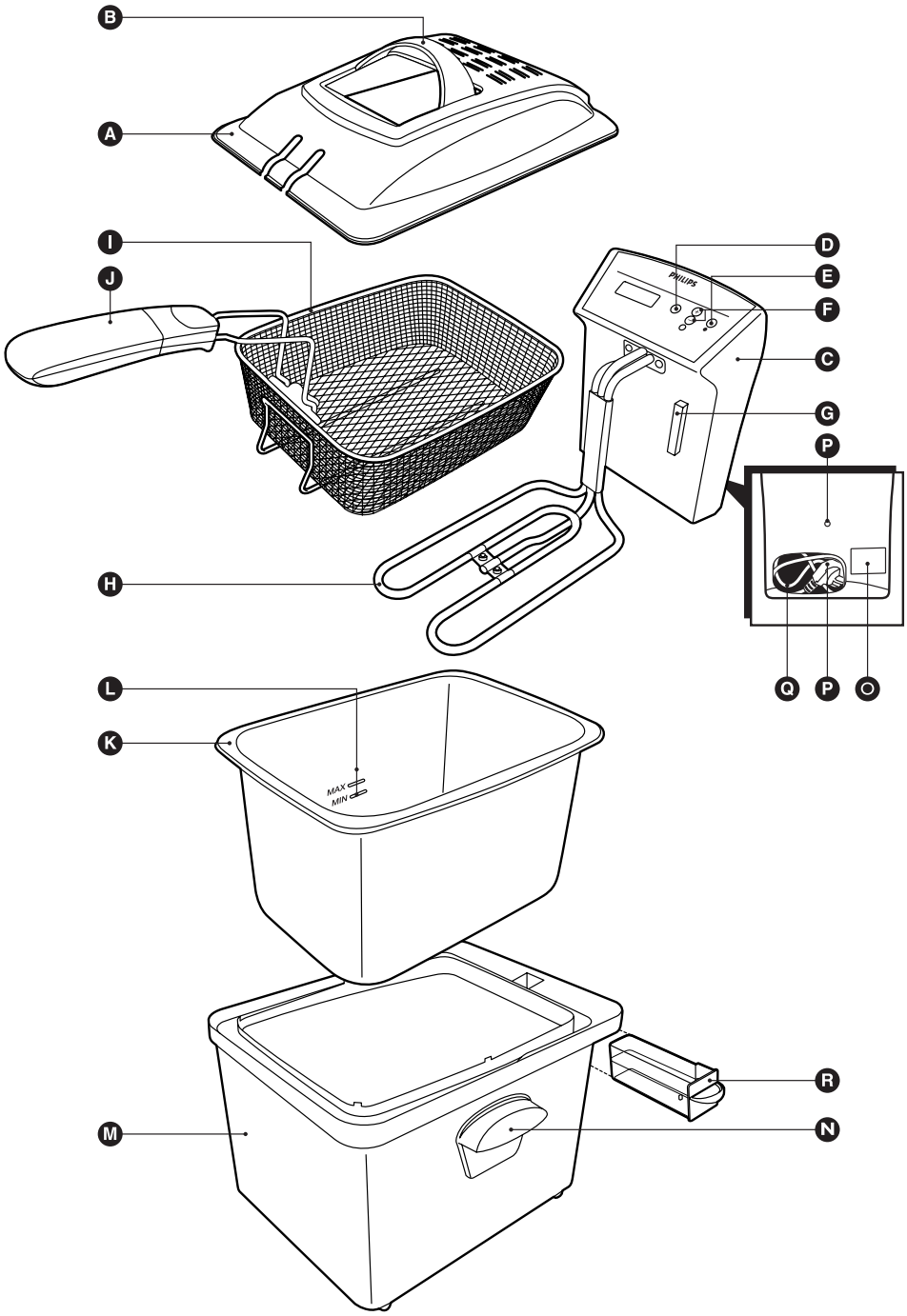
Digital Pro Fryer

HD6161

PHILIPS




B
A
I
J
D
E
F
C
G
P
H
Q
P
O
L
K
MAX
MIN
R
M
N

ENGLISH 6

DEUTSCH 15

FRANÇAIS 25

NEDERLANDS 36

ESPAÑOL 46

ITALIANO 57

PORTUGUÊS 67

NORSK 77

SVENSKA 85

SUOMI 94

DANSK 103

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 112

TÜRKÇE 123

HD6161

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips Digital Pro metal fryer. Your new fryer allows you to make all kinds of fried foods safely and easily!

General description

Ⓐ Lid
Ⓑ Handgrip of lid
Ⓒ Detachable control panel
Ⓓ Temperature button
Ⓔ On/off button
Ⓕ Digital timer
Ⓖ Safety switch
Ⓗ Heating element
Ⓘ Frying basket
Ⓙ Folding handle of frying basket
Ⓚ Removable inner bowl
Ⓛ Oil/fat level indication marks
Ⓜ Housing
Ⓝ Carrying handles
Ⓞ Type plate
Ⓟ Cord
Ⓠ Cord storage compartment
Ⓡ Water tray

Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your garantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the control panel with the heating element attached to it in water nor rinse it under the tap.
- Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of hot steam when you remove the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.

- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

Safety features

Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off its heat.

- If the safety cut-out has switched the fryer off, the display on the control panel shows Error 2 or 3. Reset the fryer by pulling the plug out and let the oil or fat cool down. Put the plug in the wall socket again and try to switch the fryer back on. If the appliance doesn't work anymore, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been placed correctly.

- Always make sure that the control panel is correctly placed (you will hear a click) (fig. 1).

Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.

2 Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 2).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	3.1 l	2700 g
Max.	3.7 l	3240 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid).

It is possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

2 Pour the melted fat carefully into the fryer.

3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

4 If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 3).
Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

Frying

Be careful: hot steam will escape from the filter in the lid during frying.

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 4).
The red pilot light goes on.

Make sure the mains cord does not come into contact with hot parts of the appliance.

2 Switch the fryer on by pressing the on/off button for 2 - 3 seconds (fig. 5).
The display lights up and you will hear a beep.

3 Set the required temperature (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) by pressing the temperature button one or more times (fig. 6).
- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 8 to 12 minutes.
- While the fryer is heating up, you will see the thermometer symbol on the display being filled and emptied continuously. When the entire thermometer symbol has turned black, the oil or fat has reached the selected temperature.
- After a batch has been fried, the thermometer symbol may start filling up again. Wait until it has turned black before frying the next batch.

4 Fold out the handle of the basket (fig. 7).

◗ You will hear a click (fig. 8).
You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.

5 Take the lid off the fryer (fig. 9).

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
▸ *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1300 g	1000 g
Recommended max. quantity for best result	600 g	600 g

7 Carefully insert the basket into the fryer and place it in the bracket inside the bowl, without lowering it into the oil or fat (fig. 10).

8 Put the lid on the fryer.

9 Lift the basket off the bracket and lower it into the oil.

10 Set the timer to the required frying time and then press the on/off button briefly to activate the timer (see section 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.

- For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the table at the end of these instructions for use.
- For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.

Timer

This appliance is equipped with a digital timer.

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch the fryer off.

1 Press the + or - button on the control panel ONCE. The timer will automatically set a frying time of 10 minutes. Then press the + or - button again to set the correct frying time in minutes (fig. 11).
The maximum time that can be set is 99 minutes.

- Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.

2 Press the on/off button briefly to activate the timer (fig. 5).
The timer will start counting down.
While the timer is counting down, the remaining frying time in minutes and seconds blinks on the display.

3 If you want to change the set time after having activated the timer, pause the timer by pressing the on/off button briefly and correct the set frying time by pressing the + or - button. Then press the on/off button briefly to activate the timer again.

4 When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal for 30 seconds. You can stop the audible signal by pressing any button briefly.

After frying

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

1 Remove the lid carefully.

2 Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

3 Switch the fryer off by pressing the on/off button for 2 seconds (fig. 5).

4 Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 30 minutes.

- *If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.*
- *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

1 Take the lid off the appliance.

2 Remove the basket and the control panel with the heating element from the fryer (fig. 12).

3 Remove the water tray from the fryer and empty it.

4 Put the control panel with the heating element in a safe, dry place.

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap!
If necessary, clean this part with a moist cloth.

5 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 13).

6 Clean the lid, the frying basket, the inner bowl, the housing and the water tray in the dishwasher or in hot soapy water. Rinse them with clean water and dry them properly.

7 Reassemble the fryer by putting the parts back in the housing in the following order: inner bowl, water tray, control panel with heating element and frying basket.

8 Put the folding handle in storage position by folding it into the frying basket (fig. 14).

9 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility (fig. 15).

◗ Dishwasher-proof parts
- Housing
- Inner bowl
- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket
- Water tray

Changing oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below.

If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed. If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.

◗ Never use the same oil or fat longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
◗ Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
◗ Never mix different types of oil or fat.
◗ Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. If applicable, you can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of it in accordance with the regulations in your country.

Storage

1 Put all parts back into the fryer and put the lid on the fryer.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility.

3 Lift the fryer by its handles.

4 Store the fryer with the lid on it. In this way the inside of the fryer will stay clean and free from dust.

Frying tips

For an overview of preparation times and temperature settings, see the table at the end of these instructions for use.

Home-made French fries

You will make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.
This will prevent them from sticking to each other during frying.
▸ *Dry the sticks thoroughly.*

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

3 Before you start the second frying cycle, put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when it is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:
- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures at the end of these instructions for use).
- Select the frying temperature mentioned in the table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat will now have a neutral taste again.

Environment

1 Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 16).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table at the end of these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the fryer to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off (see chapter 'Safety features').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been placed properly onto the appliance.	Place the lid properly on the appliance.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
The fryer does not work.	You have not pressed the on/off button long enough.	Switch the fryer on by pressing the on/off button for 2 seconds. The display lights up and you will hear a beep.
	The control panel has not been assembled properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You should hear a click when the control panel locks into position.
	The safety cut-out has switched the appliance off.	Let the oil cool down and then try to switch the fryer back on (see chapter 'Safety features').
		If the fryer doesn't work anymore, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparation times and temperature settings

The table below indicates how much of a particular type of food you can prepare at one time and which frying temperature and preparation time you should select.

If the instructions on the package of the food to be fried differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

Temperature	Type of food	Recommended quantity per batch	Frying time (minutes) fresh or (partly) defrosted food	Frying time (minutes) frozen food
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)	-
	Fresh fish	450g	5-7	-
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	4 pieces	3-4	4-5
	Vegetable fritters (mushrooms, cauliflower)	8-10 pieces	2-3	-
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	5-8	-
	Frozen French fries	600 g	-	8-10
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces	6-7	8-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces	5-6	6-10
	Chicken nuggets	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5
190°C	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Philips Digital Pro Metall-Fritteuse. Mit dieser Fritteuse können Sie die verschiedensten Lebensmittel sicher und einfach frittieren!

Allgemeine Beschreibung

Ⓐ Deckel
Ⓑ Griff am Deckel
Ⓒ Abnehmbares Bedienelement
Ⓓ Temperaturregler
Ⓔ Ein-/Ausschalter
Ⓕ Digitaler Timer
Ⓖ Sicherheitsschalter
Ⓗ Heizelement
Ⓘ Frittierkorb
Ⓙ Klappbarer Griff am Frittierkorb
Ⓚ Herausnehmbare Frittierwanne
Ⓛ Öl- bzw. Fettstandsmarkierungen
Ⓜ Gehäuse
Ⓝ Handgriffe
Ⓞ Typenschild
Ⓟ Netzkabel
Ⓠ Kabelfach
Ⓡ Wasserschale

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um ein Sicherheitsrisiko zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihr Garantieanspruch erlischt.
- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- Tauchen Sie das Bedienelement mit dem damit verbundenen Heizelement nie in Wasser und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie genügend abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit Öl/Fett gefüllt haben. Füllen Sie Öl/Fett immer bis zwischen die beiden Markierungen an der Innenseite der Frittierwanne ein.
- Beim Frittieren dringt heißer Dampf durch den Filter nach außen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf. Seien Sie auch beim Öffnen des Deckels vorsichtig.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Dieses Gerät wurde für den Privatgebrauch entwickelt. Wird das Gerät unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder unter Missachtung dieser

Bedienungsanleitung eingesetzt, erlischt die Garantie. Philips übernimmt dann keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.

- Frittieren Sie die Nahrungsmittel goldgelb statt dunkel braun, und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175° C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

Sicherheitsmerkmale

Der automatische Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Gefahr einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Der Überhitzungsschutz wird beispielsweise ausgelöst, wenn sich nicht genügend Öl in der Fritteuse befindet oder wenn feste Fette geschmolzen werden, da das Heizelement in diesem Fall die Wärme nicht abgeben kann.

- Wenn der automatische Überhitzungsschutz die Fritteuse ausgeschaltet hat, erscheint die Fehlermeldung Error 2 oder 3 auf dem Display des Bedienfelds. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Öl bzw. Fett abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose und versuchen Sie, die Fritteuse erneut einzuschalten. Sollte das Gerät nicht mehr funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein Philips Service-Center.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter am Bedienelement sorgt dafür, dass sich das Heizelement nur einschalten lässt, wenn das Bedienelement richtig eingesetzt worden ist.

- Achten Sie stets darauf, das Bedienelement richtig einzusetzen (Sie hören ein Klicken) (Abbildung 1).

Cool Zone

Beim Frittieren sammeln sich lose Lebensmittelpartikel am Boden der Frittierwanne. Da sich das Heizelement in einem Abstand oberhalb des Bodens der Frittierwanne befindet und vorwiegend das Öl/Fett darüber erhitzt, bleibt das Öl/ Fett zwischen dem Boden der Frittierwanne und dem Heizelement relativ kühl (Cool Zone). Dadurch wird verhindert, dass die dort angesammelten Lebensmittelpartikel verbrennen, und Sie können das Öl/Fett häufiger wiederverwenden.

Vorbereitung zum Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.

Wenn Sie die Fritteuse auf einen Herd stellen, müssen alle Herdplatten ausgeschaltet und kalt sein.

2. Füllen Sie die trockene Fritteuse bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett (im Abschnitt "Frittieröle und -fette", finden Sie weitere Informationen zur Verwendung fester Fette) (Abbildung 2).

	Öl bzw. Flüssigfett	Festes Fett
Min.	3,1 Liter	2700 g
Max.	3,7 Liter	3240 g

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl-/Fettsorten.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden, vorzugsweise pflanzliches Öl, das reich ist an ungesättigten Fettsäuren, z. B. Linolsäure.

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um Fettspritzer sowie ein Überhitzen und damit eine Beschädigung des Heizelements zu verhindern.

1 Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.

2 Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam in die Frittierwanne.

3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

4 Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abbildung 3).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Der Gebrauch des Geräts

Frittieren

Vorsicht: Beim Frittieren tritt heißer Dampf durch den Filter im Deckel aus.

1 Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abbildung 4).

Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

2 Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter 2 bis 3 Sekunden gedrückt halten (Abbildung 5).

Das Display leuchtet auf und Sie hören einen Signalton.

3 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (140, 150, 160, 170, 180 oder 190° C) ein, indem Sie den Temperaturregler einmal oder mehrmals drücken (Abbildung 6).

- Informationen zur geeigneten Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Das Öl/Fett wird innerhalb von 8 bis 12 Minuten auf die eingestellte Temperatur erhitzt.
- Während die Fritteuse aufheizt, füllt und leert sich das Thermometersymbol auf dem Display fortwährend. Wenn das ganze Thermometersymbol schwarz geworden ist, hat das Öl/Fett die gewünschte Temperatur erreicht.
- Nach dem Frittieren einer Portion füllt sich das Thermometersymbol möglicherweise wieder. Warten Sie, bis das Symbol schwarz geworden ist, bevor Sie die nächste Portion frittieren.

4 Klappen Sie den Griff des Frittierkorbs auf (Abbildung 7).

◗ Sie hören ein Klicken (Abbildung 8).

Während der Aufheizzeit können Sie den Frittierkorb in der Frittierwanne belassen.

5 Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse (Abbildung 9).

6 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

▸ *Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die unten aufgeführten Höchstmengen nicht überschreiten.*

	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes-Frites
Höchstmenge	1300 g	1000 g
Empfohlene Höchstmenge	600 g	600 g

7 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse und stellen Sie ihn in den Träger in der Frittierwanne; senken Sie den Korb noch nicht in das Öl oder Fett (Abbildung 10).

8 Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse.

9 Heben Sie den Frittierkorb vom Träger und senken Sie ihn in das Öl/Fett.

10 Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Frittierdauer und drücken Sie dann kurz den Ein-/Ausschalter, um den Timer zu aktivieren (siehe den Abschnitt "Timer"). Sie können die Fritteuse auch ohne Einstellung des Timers benutzen.

- Halten Sie sich an die Zubereitungszeit auf der Verpackung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.
- Heben Sie den Korb einige Male aus dem Öl oder Fett und schwenken Sie ihn vorsichtig, damit das Frittiergut gleichmäßig goldbraun wird.

Timer

Diese Fritteuse ist mit einem digitalen Timer ausgestattet.

Der Timer signalisiert das Ende der Frittierdauer, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus!

1 Drücken Sie die (+) oder (-) Taste auf dem Bedienfeld EINMAL. Der Timer stellt die Frittierdauer automatisch auf 10 Minuten ein. Drücken Sie dann erneut die (+) oder (-) Taste, um die gewünschte Frittierdauer in Minuten einzustellen (Abbildung 11).
Sie können maximal 99 Minuten einstellen.

- Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, damit die Minuten schneller durchlaufen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierdauer angezeigt wird.

2 Drücken Sie kurz den Ein-/Ausschalter, um den Timer zu aktivieren (Abbildung 5).
Der Timer beginnt mit dem Countdown.
Dabei wird die verbleibende Zeit in Minuten und Sekunden auf dem Display blinkend angezeigt.

3 Wenn Sie die eingestellte Frittierzeit nach dem Aktivieren des Timers ändern möchten, unterbrechen Sie den Timer durch kurzes Drücken des Ein-/Ausschalters und korrigieren Sie die Einstellung mit der (+) bzw. (-) Taste. Drücken Sie dann kurz den Ein-/Ausschalter, um den Timer wieder zu aktivieren.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie 30 Sekunden lang ein Tonsignal. Sie können das Tonsignal abbrechen, indem sie kurz eine beliebige Taste drücken.

Nach dem Frittieren

Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

1 Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.

2 Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.
Schwenken Sie den Korb über der Fritteuse oder setzen Sie ihn zum Abtropfen in den Träger in der Frittierwanne, um überschüssiges Öl/Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiergut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schale oder ein Sieb.

3 Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter 2 Sekunden gedrückt halten (Abbildung 5).

4 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist. Das dauert ca. 30 Minuten.

- *Benutzen Sie die Fritteuse nur selten, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entnehmen und in fest verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahren. Gießen Sie das Öl bzw. Fett durch ein feines Sieb in den Aufbewahrungsbehälter, um Nahrungsmittelpartikel zu entfernen. Entnehmen Sie den Korb, bevor Sie das Fett ausgießen.*
- *Enthält die Fritteuse festes Fett, lassen Sie es in der Fritteuse erstarren und lagern Sie die Fritteuse mit dem erkalteten Fett (siehe im Kapitel "Vorbereitung zum Gebrauch" den Abschnitt "Frittieröle und -fette").*

Reinigung

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z. B. Scheuerschwämme) zum Reinigen des Geräts.

1 Nehmen Sie den Deckel vom Gerät.

2 Nehmen Sie den Frittierkorb und das Bedienelement mit Heizelement vom Gerät (Abbildung 12).

3 Nehmen Sie die Wasserschale aus der Fritteuse und gießen Sie das Wasser aus.

4 Legen Sie das Bedienelement mit Heizelement an einen sicheren, trockenen Platz.

Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab!
Sofern erforderlich, reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch.

5 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät und gießen Sie das Öl oder Fett aus (Abbildung 13).

6 Reinigen Sie den Deckel, den Frittierkorb, die Frittierwanne, das Gehäuse und die Wasserschale im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich.

7 Montieren Sie die Fritteuse wieder zusammen, wobei Sie die Teile in der folgenden Reihenfolge in das Gehäuse setzen: Frittierwanne, Wasserschale, Bedienelement mit Heizelement und Frittierkorb.

8 Klappen Sie den Griff zur Aufbewahrung in den Frittierkorb (Abbildung 14).

9 Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung (Abbildung 15).

◗ Für den Geschirrspüler geeignete Teile
- Gehäuse
- Frittierwanne
- Deckel mit Dauerfilter
- Korb
- Wasserschale

Auswechseln des Öls oder Fetts

Da Öle und Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, müssen Sie die Füllung der Fritteuse regelmäßig austauschen. Beachten Sie dazu die folgende Anleitung:

Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites zu und geben Sie das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, können Sie es ca. 10 bis 12 Mal verwenden, bevor es ausgetauscht werden muss. Wird das Gerät zum Frittieren eiweißhaltiger Speisen (z. B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Öl/Fett häufiger erneuert werden.

- Verwenden Sie nie dasselbe Öl/Fett länger als 6 Monate. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung.
- Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.
- Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.

Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

Gießen Sie verbrauchtes Öl oder Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter. Feste Fette lassen Sie zunächst in der Fritteuse erstarren (entnehmen Sie zuvor den Korb). Entfernen Sie es dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter bzw. die Zeitung dann in den Restmüll (nicht zu kompostierbaren Abfällen) oder entsorgen Sie den Müll unter Einhaltung der in Ihrer Region gültigen Vorschriften.

Aufbewahrung

1. Setzen Sie alle Teile wieder in die Fritteuse und den Deckel auf das Gerät.
2. Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung.
3. Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an.
4. Lassen Sie zur Aufbewahrung den Deckel auf der Fritteuse, damit sie sauber und staubfrei bleibt.

Hinweise für das Frittieren

Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Selbst zubereitete Pommes-Frites

Die schmackhaftesten und knusprigsten Pommes-Frites erhalten Sie auf die folgende Weise:

1. Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

▸ *Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.*

2. Frittieren Sie die Pommes-Frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160° C, dann 5-8 Minuten bei 175° C.
3. Schütten Sie die Pommes frites vor dem zweiten Frittieren in eine Schüssel, und schütteln Sie sie gut durch.

Tiefkühlgut

Tiefgefrorene Pommes frites sind vorfrittiert; deshalb brauchen Sie nur einmal frittiert zu werden. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nahrungsmittel, die aus dem Tiefkühlfach (-16 bis -18° C) in die Fritteuse gegeben werden, kühlen das Öl bzw. Fett deutlich ab. Da das Frittiergut dann nicht sofort versiegelt wird, saugt es eventuell zu viel Öl oder Fett auf.

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriergut vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur auftauen, sofern nicht anders auf der Verpackung empfohlen.

- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die Tabelle mit den Zubereitungszeiten und -temperaturen am Ende dieser Bedienungsanleitung).
- Wählen Sie die Frittiertemperatur in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung des Frittierguts. Finden Sie keine geeigneten Angaben, wählen Sie eine Temperatur von 190° C.
- Senken Sie das Frittiergut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

Vermeiden unerwünschter Gerüche

Bestimmte Nahrungsmittel (insbesondere Fisch) können zu einem unangenehmen Geruch des Öls oder Fetts führen. Sie können diese Gerüche folgendermaßen neutralisieren:

1. Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160° C.
2. Geben Sie zwei dünne Brotscheiben oder einige Zweige Petersilie in das Öl.
3. Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Nehmen Sie das Brot oder die Petersilie dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse.

Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

Umweltschutz

1. Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 16).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website **www.philips.com**.

Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Nahrungsmittelverpackung oder der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die empfohlene Temperatur und Zubereitungszeit gewählt haben. Stellen Sie die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Sicherheitsmerkmale").
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Öl oder Fett aus. Sieben Sie das Öl oder Fett regelmäßig, damit es länger frisch bleibt.
	Das Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Dampf entweicht nicht durch den Filter, sondern an anderen Stellen.	Der Deckel sitzt nicht richtig auf dem Gerät.	Setzen Sie den Deckel richtig auf die Fritteuse.
	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass die Frittierwanne nicht über die Höchstmarkierung mit Öl bzw. Fett gefüllt wird.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Frittieren Sie nie mehr als die in der Tabelle angegebene Menge auf einmal.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.
Das Gerät funktioniert nicht.	Sie haben den Ein-/Ausschalter nicht lange genug gedrückt.	Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Display leuchtet auf und Sie hören einen Signalton.
	Das Bedienelement ist nicht richtig montiert worden.	Prüfen Sie, ob das Bedienelement richtig eingesetzt ist. Sie sollten ein Klicken hören, wenn das Bedienelement einrastet.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
	Der automatische Überhitzungsschutz hat das Gerät ausgeschaltet.	Lassen Sie das Öl abkühlen und versuchen Sie dann erneut, die Fritteuse wieder einzuschalten (siehe "Sicherheitsmerkmale").
		Lässt sich die Fritteuse dann nicht wieder einschalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein Philips Service Center.

Frittierdauer und Temperatureinstellungen

Die folgende Tabelle gibt die Frittiertemperaturen, Zubereitungszeiten und Höchstmengen für verschiedene Lebensmittel an.

Weichen die Angaben auf der Verpackung des Frittierguts von denen in der Tabelle ab, halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Temperatur	Art der Speise	Empfohlene Menge pro Frittiergang	Frittierzeit in Minuten (frische oder angetaute bzw. aufgetaute Nahrungsmittel)	Frittierzeit in Minuten (gefrorene Nahrungsmittel)
160° C	Hausgemachte Pommes-Frites*), 1. Frittiergang	600 g	4 bis 6 (siehe 175° C in dieser Tabelle zum 2. Frittiergang)	-
	Frischfisch	450 g	5 bis 7	-
170° C	Hähnchen (Schenkel)	3 bis 5 Stück	12 bis 15	15 bis 20
	Käsekroketten	5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
	Mini-Kartoffelpuffer	4 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	8 bis 10 Stück	2 bis 3	-
175° C	Hausgemachte Pommes-Frites *) 2. Frittiergang	600 g	5 bis 8	-
	Tiefgefrorene Pommes-Frites	600 g	-	8 bis 10
	Kartofffelchips	600 g	3 bis 4	-
	Kartoffelkroketten	4 bis 5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
180° C	Chinesische Frühlingsrollen	2 bis 3 Stück	6 bis 7	8 bis 12
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5 bis 6 Stück	5 bis 6	6 bis 10
	Hähnchen-Nuggets	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Fleischbällchen (klein)	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Muscheln	12 bis 15 Stück	2 bis 3	3 bis 4
	Garnelen	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Apfel-Beignets	5 Stück	3 bis 4	4 bis 5
190° C	Auberginen in Scheiben	600 g	3 bis 4	-
	Krapfen	3 bis 4 Stück	5 bis 6	-
	Camembert (paniert)	2 bis 4 Stück	2 bis 3	-
	Wiener Schnitzel	2 Stück	3 bis 4	-

Introduction

Cher consommateur, félicitations pour l'achat de votre nouvelle friteuse métal Digital Pro de Philips. Cette friteuse vous permet de frire tous types d'aliments d'une manière sûre et facile!

Description générale

Ⓐ Couvercle
Ⓑ Poignée du couvercle
Ⓒ Tableau de commande détachable
Ⓓ Thermostat
Ⓔ Bouton marche/arrêt
Ⓕ Minuteur digital
Ⓖ Interrupteur de sécurité
Ⓗ Elément chauffant
Ⓘ Panier
Ⓙ Poignée repliable du panier
Ⓚ Cuve détachable
Ⓛ Indications du niveau de l'huile/graisse
Ⓜ Corps
Ⓝ Poignées de transport
Ⓞ Plaque sygnalétique
Ⓟ Cordon d'alimentation
Ⓠ Rangement du cordon
Ⓡ Ramasse-gouttes

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- Reportez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car la garantie sera annulée dans ce cas.
- Nettoyez soigneusement les pièces amovibles de la friteuse avant la première utilisation (voir chapitre "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse (liquide).
- Ne plongez pas le tableau de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le rincez pas non plus.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Ne bougez pas la friteuse tant que l'huile n'est pas refroidie.
- Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous retirez le couvercle.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.

- Pour obtenir une friture uniformément dorée, enlevez les particules carbonisées! Ne faites pas frire les aliments riches en féculents, surtout les pommes de terre et les produits à base de céréales à une température au-dessus de 175°C (pour diminuer la production d'acrylamide).

Systèmes de sécurité

Coupe-circuit

La friteuse est équipée d'un coupe-circuit qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si les blocs de graisse ne sont pas fondus et que l'élément chauffant n'est pas suffisamment immergé dans l'huile ou la graisse.

- Si le coupe-circuit arrête l'appareil, le message Erreur 2 ou 3 sera affiché à l'écran. Pour remettre l'appareil à zéro, débranchez l'appareil, ensuite laissez l'huile ou la graisse refroidir. Insérez la fiche dans la prise murale et remettez l'appareil en marche. Si l'appareil ne fonctionne plus, portez-le à votre fournisseur Philips ou à un centre service agréé Philips.

Interrupteur de sécurité

L'élément chauffant peut être mis en marche seulement si le tableau de commande a été correctement monté, grâce à l'interrupteur de sécurité.

- Assurez-vous toujours que le tableau de commande est correctement monté (vous entendrez un clic) (fig. 1).

Zone froide

Pendant la friture, des particules d'aliments s'amassent au fond de la cuve. Comme l'élément chauffant a été placé à une certaine distance du fond de la cuve et qu'il chauffe principalement l'huile ou la graisse au-dessus, l'huile ou la graisse entre le fond de la cuve et l'élément chauffant reste relativement plus froide (zone froide). Cela évite aux particules d'aliments de se carboniser au contact de l'élément chauffant, augmentant ainsi le nombre de fois que vous pouvez réutiliser l'huile ou la graisse.

Préparation à l'emploi

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Ne placez jamais la friteuse sur une cuisinière ou assurez-vous que les plaques ou les brûleurs sont éteints et froids.

2 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir la section "Huile et graisse" pour instructions sur l'utilisation avec de la graisse solide) (fig. 2).

	huile/graisse	Graisse solide
Min.	3,1 l	2700 g
Max.	3,7 l	3240 g

Huile et graisse

Ne mélangez jamais deux sortes d'huile ou de graisse!

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique).

Vous pouvez utiliser des graisses solides spéciale friture, mais dans ce cas vous devez prendre quelques précautions pour éviter toute éclaboussure et la surchauffe de l'élément chauffant.

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.

2 Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.

3 Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

4 Si la graisse est devenue très froide, elle peut éclabousser en fondant. Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter toute éclaboussure (fig. 3).

Faites attention à ne pas endommager la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil

Friture

Faites attention: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre.

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 4).

Le témoin rouge s'allume.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

2 Mettez en marche la friteuse en maintenant appuyé le bouton marche/arrêt pendant 2-3 secondes (fig. 5).

L'affichage s'allume et vous entendrez un bip.

3 Réglez la température nécessaire (140, 150 ,160, 170, 180 ou 190°C) en appuyant sur le thermostat une ou plusieurs fois (fig. 6).

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
- L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 8 à 12 minutes.
- Lors du chauffage de la friteuse, le symbole thermomètre se remplit et se vide plusieurs fois. Lorsque le symbole thermomètre devient complètement noir, cela signifie que l'huile ou la graisse ont atteint la température choisie.
- Une fois que les aliments sont frits, le symbole thermomètre recommence à se remplir. Attendez qu'il s'allume en noir avant de commencer la friture suivante.

4 Dépliez la poignée du panier (fig. 7).

◗ Vous entendrez un clic (fig. 8).

Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

5 Retirez le couvercle de la friteuse (fig. 9).

6 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.

▸ *Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.*

	Pommes frites faîtes maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1300 g	1000 g
Quantité recommandée pour les meilleurs résultats	600 g	600 g

7 Placez avec précaution le panier dans la friteuse et placez-le sur le crochet à l'intérieur de la cuve sans insérer le panier dans l'huile ou la graisse (fig. 10).

8 Placez le couvercle.

9 Détachez le panier du crochet et abaissez-le dans l'huile.

10 Réglez la température de cuisson nécessaire, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt (reportez-vous à la section "Minuteur"). Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

- Pour obtenir les meilleurs résultats, reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou bien à celui du tableau à la fin de ce mode d'emploi.
- Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

Minuteur

Cet appareil est doté d'un minuteur digital.

Le minuteur affiche la fin de la période de friture mais n'arrête pas l'appareil.

1 Appuyez le bouton + ou - du tableau de commande UNE FOIS. Le minuteur réglera automatiquement le temps de cuisson à 10 minutes. Appuyez à nouveau le bouton + ou - pour régler le temps correct en minutes (fig. 11).
La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.

- Maintenez appuyé le bouton pour dérouler rapidement les minutes. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.

2 Appuyez brièvement sur le bouton marche/arrêt pour activer le minuteur (fig. 5).
Le minuteur comptera à rebours.
Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes et secondes à l'écran.

3 Si vous voulez changer le temps réglé après avoir activé le minuteur, arrêtez le minuteur en appuyant brièvement sur le bouton marche/arrêt et modifiez le temps de cuisson à l'aide du bouton + ou -. Réactivez le minuteur en appuyant brièvement sur le bouton marche/arrêt.

4 Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore pendant 30 secondes. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant à nouveau sur le bouton du minuteur.

Après la friture

Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.

1 Retirez le couvercle avec précaution.

2 Retirez doucement le panier de la friteuse.
Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse ou mettez-le dans la position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieure de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouverte de papier absorbant.

3 Arrêtez l'appareil en maintenant appuyé le bouton marche/arrêt pendant 2 secondes (fig. 5).

4 Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c.-a-d. environ 30 minutes.

- *Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Retirez le panier avant de vider la cuve de la friteuse.*
- *Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse").*

Nettoyage

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

1 Enlevez le couvercle de l'appareil.

2 Retirez le panier et le tableau de commande avec l'élément chauffant de la friteuse (fig. 12).

3 Retirez le ramasse-gouttes et videz-le.

4 Mettez le tableau de commande avec l'élément chauffant dans un endroit sûr et sec.

Ne plongez pas le tableau de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le rincez pas non plus.
Nettoyez-le avec un chiffon humide, si nécessaire.

5 Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 13).

6 Nettoyez le couvercle, le panier, la cuve et le ramasse-gouttes à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

7 Remontez les composants de la friteuse dans l'ordre suivant: cuve, ramasse-gouttes, tableau de commande avec élément chauffant et panier.

8 Pliez la poignée à l'intérieur du panier dans la position de rangement (fig. 14).

9 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale (fig. 15).

◗ Accessoires résistants au lave-vaisselle
- Corps
- Cuve
- Couvercle avec filtre permanent anti-graisse
- Panier
- Ramasse-gouttes

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Pour cela, suivez les instructions ci-dessous.

Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, et si vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, alors vous pouvez la réutiliser pendant 10 à 12 fois consécutives avant de la remplacer. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.

◗ N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.
◗ N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à une friture déjà usagée.
◗ Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse.
◗ Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

Reversez l'huile ou la graisse liquide usagée dans la bouteille en plastique d'origine (avec fermeture réouvrable). Avant de jeter la graisse solide usagée, laissez-la se solidifier dans la friteuse (sans le panier), puis retirez-la à l'aide d'une spatule pour l'envelopper dans du papier journal. Vous pouvez

jeter la bouteille ou le journal dans un conteneur approprié (différent de celui des ordures ménagères), ou bien jeter-les suivant les consignes données par les autorités locales.

Rangement

1 Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.

2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale.

3 Soulevez la friteuse par les poignées.

4 Rangez la friteuse avec le couvercle monté. Ainsi, l'intérieur restera propre.

Suggestions de cuisson

Reportez-vous au tableau figurant à la fin de cette brochure, pour connaître les temps de préparation et les réglages de température.

Pommes frites faîtes maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en les préparant comme suit:

1 Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.

Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

- *Séchez-les bien.*

2 La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175°C pendant 5-8 minutes.

3 Avant de commencer la deuxième étape de friture, jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les.

Aliments surgelés

Les frites surgelées sont précuites donc vous n'avez plus qu'à les frire une seule fois selon les indications indiquées sur le paquet.

Les aliments qui sortent du congélateur (-16 à -18°C) refroidissent fortement l'huile ou la graisse dans laquelle vous les plongez. N'étant pas saisis immédiatement, les aliments absorbent trop d'huile ou de graisse.

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faîtes décongeler les aliments de préférence à température ambiante avant de les frire, à moins qu'il soit mentionné le contraire sur l'emballage.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau à la fin de ce mode d'emploi sur les temps de préparation et les réglages de température).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson, réglez la température à 190°C.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

Eliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent donner une saveur déplaisante à l'huile ou à la graisse. Pour ne pas affecter le goût de l'huile ou de la graisse:

1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160°C.

2 Mettez deux fines tranches de pain ou des brins de persil dans l'huile.

3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles d'air, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

Environnement

1 Lorsqu'il ne fonctionne plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un point de collecte officiel, où il pourra être recyclé Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 16).

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre Philips Web site : **www.philips.com** ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans le tableau de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez la friteuse sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. (Voir chapitre "Caractéristiques de sécurité").
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus propre.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'a pas été correctement placé sur l'appareil.	Placez le couvercle correctement.
	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faîtes-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.
La friteuse ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas maintenu appuyé le bouton marche/arrêt suffisamment longtemps.	Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt pendant 2 secondes. L'affichage s'allume et vous entendrez un bip.
	Le tableau de commande n'a pas été correctement monté.	Assurez-vous que le tableau de commande est correctement placé. Vous devrez entendre un clic lorsqu'il est bien fixé.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible thermique a arrêté l'appareil.	Laissez l'huile refroidir et essayez à nouveau de mettre la friteuse en marche (voir chapitre "Système de sécurité").
		Si la friteuse ne fonctionne plus, contactez votre distributeur Philips ou un Centre Service Agréé.

Temps de préparation et réglages de température

Le tableau ci-dessous indique la quantité et le type d'aliments qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

Si les indications figurant sur l'emballage des aliments diffèrent de celles du tableau, suivez toujours celles de l'emballage.

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
160°C	Pommes frites faîtes maison *) 1ère étape de cuisson.	600g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ème étape).	-
	Poisson frais	450g	5-7	-
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4-5	6-7
	Mini-galettes de pommes de terre	4 pièces	3-4	4-5
	Beignets de légumes (par ex. champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-
175°C	Pommes frites faîtes maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	5-8	-
	Pommes frites congelées	600 g	-	8-10
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g	3-4	-
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	4-5	6-7
180°C	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	8-12
	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	6-10
	Morceaux de poulet	8-10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5
	Beignets de pommes	5 pièces	3-4	4-5

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
190°C	Aubergines (tranches)	600 g	3-4	-
	Beignets	3-4 pièces	5-6	-
	Camembert (chapelure)	2-4 pièces	2-3	-
	Escalope viennoise	2 pièces	3-4	-

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aanschaf van deze nieuwe Philips Digital Pro Metal friteuse. De friteuse stelt u in staat allerlei soorten etenswaren veilig en snel te frituren!

Algemene beschrijving

Ⓐ Deksel
Ⓑ Handvat van deksel
Ⓒ Verwijderbaar bedieningspaneel
Ⓓ Temperatuurknop
Ⓔ Aan/uitknop
Ⓕ Digitale timer
Ⓖ Veiligheidsschakelaar
Ⓗ Verwarmingselement
Ⓘ Frituurmand
Ⓙ Inklapbaar handvat van frituurmand
Ⓚ Uitneembare binnenpan
Ⓛ Olie/vetniveau-aanduidingen
Ⓜ Behuizing
Ⓝ Draaghandvatten
Ⓞ Typeplaatje
Ⓟ Netsnoer
Ⓠ Snoeropbergruimte
Ⓡ Condenswaterlade

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Verplaats de friteuse niet voordat deze voldoende is afgekoeld.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet heeft gevuld. Zorg ervoor dat de frituurpan altijd gevuld is tot een niveau tussen de twee maatstreepjes aan de binnenkant van de binnenpan.
- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas ook op voor hete stoom wanneer u het deksel verwijdert.
- Houd de friteuse buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop de friteuse staat.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi)-professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes! Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).

Veiligheidsfuncties

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het oververhit raakt. Dit kan gebeuren als er onvoldoende olie of vet in de friteuse zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuse worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.

- Indien de oververhittingsbeveiliging het apparaat uitgeschakeld heeft, verschijnt "Error 2" of "Error 3" op het display van het bedieningspaneel. Reset de friteuse door de stekker uit het stopcontact te trekken en laat de olie of het vet afkoelen. Steek daarna de stekker weer in het stopcontact en probeer de friteuse weer in te schakelen. Als het apparaat niet meer werkt, neem dan contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar binnenin het bedieningspaneel zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het bedieningspaneel correct geplaatst is.

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd op de juiste manier op het apparaat geplaatst is (u hoort een klik) (fig. 1).

Koele zone

Tijdens het frituren verzamelen zich voedseldeeltjes op de bodem van de binnenpan. Omdat het verwarmingselement zich op enige afstand boven de bodem van de binnenpan bevindt, en voornamelijk de olie of het vet erboven verhit, blijft de olie of het vet tussen het verwarmingselement en de bodem van de binnenpan relatief koel (koele zone). Dit voorkomt het verbranden van voedseldeeltjes die in deze zone terechtkomen, waardoor de olie of het vet langer bruikbaar blijft.

Klaarmaken voor gebruik

1 Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond buiten het bereik van kinderen.
Als u de friteuse op het fornuis wilt zetten, zorg er dan voor dat alle gaspitten of elektrische kookplaten uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

2 Vul de droge frituurpan met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreep in de binnenpan (zie 'Olie en vet' voor instructies voor het gebruik van vast frituurvet) (fig. 2).

	Olie/vloeibaar frituurvet	Vast frituurrvet
Min.	3,1 l	2700 g
Max.	3,7 l	3240 g

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet!

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur).

U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar in dat geval dient u extra voorzorgsmaatregelen te nemen om spatten van het vet en oververhitting of beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.

2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.

3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.

4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 3).
Pas op dat u de binnenpan niet beschadigt met de vork.

Gebruik

Frituren

Pas op: tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 4).
Het rode lampje gaat aan.

Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

2 Schakel de friteuse in door de aan/uitknop 2 à 3 seconden in te drukken (fig. 5).
Het display gaat aan en u hoort een piep.

3 Stel de vereiste temperatuur in (140, 150, 160, 170, 180 of 190°C) door een of meerdere keren op de temperatuurknop te drukken (fig. 6).
- Raadpleeg voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.
- De olie of het vet heeft 8 tot 12 minuten nodig om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, wordt het thermometer-symbool op het display voortdurend gevuld en geleegd. Wanneer het gehele thermometer-symbool zwart is geworden, heeft de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt.
- Na het frituren van een portie is het mogelijk dat het thermometer-symbool zich weer gaat vullen en legen. Wacht dan totdat het thermometer-symbool weer helemaal zwart is geworden voordat u de volgende portie gaat frituren.

4 Klap het handvat van de frituurmand uit (fig. 7).

◗ U hoort een klik (fig. 8).
U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.

5 Neem het deksel van de friteuse (fig. 9).

6 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.
▸ *Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de volgende tabel niet te overschrijden.*

	Verse frites	Diepvriesfrites
Max. hoeveelheid	1300 g	1000 g
Aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat	600 g	600 g

7 Plaats de frituurmand voorzichtig op de haak in de binnenpan zodat de mand boven de olie of het vet hangt (fig. 10).

8 Plaats het deksel op de friteuse.

9 Til de frituurmand van de haak af en laat de mand in de olie zakken.

10 Stel de timer in op de vereiste frituurtijd en druk daarna kort op de aan/uitknop om de timer te starten (zie 'Timer'). U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

- Houd u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijd die vermeld staat in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor een goed eindresultaat.
- Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.

Timer

Dit apparaat is uitgerust met een digitale timer.

De timer geeft aan dat de ingestelde frituurtijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit!

1 Druk éénmaal op de + of - knop op het bedieningspaneel. De timer stelt automatisch een frituurtijd van 10 minuten in. Gebruik daarna de + of - knop om het vereiste aantal minuten in te stellen (fig. 11).
De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.

- Houd de knop ingedrukt om het gewenste aantal minuten snel in te stellen. Laat de knop los op het moment dat de juiste tijd op het display verschijnt.

2 Druk kort op de aan/uitknop om de timer te starten (fig. 5).
De timer begint nu af te tellen.
Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd (minuten en seconden) op het display.

3 Als u de ingestelde frituurtijd wilt veranderen nadat u de timer gestart heeft, onderbreek de timer dan door kort op de aan/uitknop te drukken en corrigeer de ingestelde frituurtijd door op de + of - knop te drukken. Druk daarna kort op de aan/uitknop om de timer opnieuw te starten.

4 Wanneer de ingestelde frituurtijd verstreken is, hoort u gedurende 30 seconden een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door kort op de aan/uitknop te drukken.

Na het frituren

Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

1 Verwijder voorzichtig het deksel.

2 Neem de frituurmand voorzichtig uit de pan.
Schud de frituurmand boven de friteuse uit of plaats de mand in de uitlekstand door deze op de haak in de binnenpan te plaatsen om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

3 Schakel de friteuse uit door 2 seconden op de aan/uitknop te drukken (fig. 5).

4 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

Verplaats de friteuse niet voordat de olie of het vet goed is afgekoeld. Dit duurt ongeveer 30 minuten.

- *Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de afgekoelde olie of het afgekoelde vloeibare vet in goed afgesloten flessen te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats. Giet de olie of het vet door een fijne zeef in de flessen om voedseldeeltjes te verwijderen. Verwijder de frituurmand voordat u de binnenpan gaat legen.*
- *Als de friteuse vast frituurvet bevat, laat het vet dan eerst stollen en berg de friteuse daarna op met het vet erin (zie 'Olie en vet' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').*

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

1 Neem het deksel van de friteuse.

2 Verwijder de frituurmand en het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement uit de friteuse (fig. 12).

3 Verwijder de condenswaterlade en giet deze leeg.

4 Leg het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement op een veilige, droge plaats.

Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan!
Indien nodig kunt u dit onderdeel schoonmaken met een vochtige doek.

5 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet (fig. 13).

6 Reinig het deksel, de frituurmand, de binnenpan, de behuizing en de condenswaterlade in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel. Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze daarna grondig af.

7 Zet de friteuse weer in elkaar door de onderdelen in de volgende volgorde terug te plaatsen: binnenpan, condenswaterlade, bedieningspaneel met verwarmingselement, frituurmand.

8 Klap het handvat van de frituurmand naar binnen (fig. 14).

9 Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder (fig. 15).

◗ Vaatwasmachinebestendige onderdelen
- Behuizing
- Binnenpan
- Deksel met permanent anti-vet filter
- Frituurmand
- Condenswaterlade

Olie of vet verversen

Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververst. Houdt u hierbij aan de volgende richtlijnen:

Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, dan kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken voordat verversing nodig is. Als u voornamelijk eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt, vervang de olie of het vet dan vaker.

- **Gebruik dezelfde olie of hetzelfde vet nooit langer dan 6 maanden en volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.**
- **Voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.**
- **Meng nooit verschillende soorten olie of vet.**
- **Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.**

Olie of vet weggooien

Giet gebruikte olie of gebruikt vloeibaar vet terug in de originele (hersluitbare) plastic flessen. Gebruikt vast vet kunt u afvoeren door het eerst in de frituurpan te laten stollen (zonder de frituurmand erin) en het vervolgens met een spatel uit de pan te scheppen en in een krant te verpakken. De flessen olie of vloeibaar vet of de krant met vast vet kunt u deponeren in de container voor restafval (niet in de biobak) of afvoeren volgens de lokale voorschriften.

Opbergen

1 Plaats alle onderdelen terug in de friteuse en plaats het deksel erop.

2 Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder.

3 Til de friteuse op aan de handgrepen om hem weg te zetten.

4 Berg de friteuse op met het deksel erop. Hierdoor blijft de binnenkant schoon en vrij van stof.

Frituurtips

In de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vind u een overzicht van bereidingstijden en temperatuurstanden.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

1 Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan. Hiermee voorkomt u dat de reepjes aan elkaar gaan plakken.

▸ *Droog de reepjes goed af.*

2 Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.

3 Doe de frites in een kom en schud ze voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

Diepgevroren etenswaren

Diepgevroren frites zijn al voorgefrituurd. U hoeft ze dus slechts één keer volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking te frituren.

Etenswaren uit de diepvries (-16 tot -18°C) koelen de olie of het vet sterk af. Omdat ze niet direct dichtschroeien kunnen ze bovendien te veel olie of vet absorberen.

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Laat diepgevroren etenswaren bij voorkeur bij kamertemperatuur ontdooien voordat u ze gaat frituren, tenzij anders is aangegeven op de verpakking van de etenswaren.

- Schud zorgvuldig ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (raadpleeg de tabel met bereidingstijden en temperatuurinstellingen aan het eind van deze gebruiksaanwijzing).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 190°C in.
- Laat de frituurmand zeer voorzichting in de olie of het vet zakken, omdat bevroren etenswaren de olie of het vet zeer heftig kunnen doen bruisen.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. U kunt het volgende doen om dit te verhelpen:

1. Verhit de olie of het vet tot 160°C.
2. Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de pan.
3. Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de frituurpan.

De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Milieu

1. Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 16).

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (**www.philips.com**), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde bereidingstemperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Stel de friteuse in op de juiste temperatuur.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de relevante tabel aangegeven hoeveelheid.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan gesprongen zijn, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Zie hoofdstuk 'Veiligheidsfuncties'.
Er onstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en reinig het deksel en het filter in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter.	Het deksel is niet goed op het apparaat geplaatst.	Plaats het deksel goed op het apparaat.
	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en reinig het deksel en het filter in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de frituurpan.	Er zit te veel olie of vet in de frituurpan.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de frituurpan de maximum aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de relevante tabel aangegeven hoeveelheid.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
De friteuse werkt niet.	U heeft niet lang genoeg op de aan/uitknop gedrukt.	Schakel de friteuse in door 2 seconden op de aan/uitknop te drukken. Het display gaat aan en u hoort een piep.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Het bedieningspaneel is niet goed op het apparaat bevestigd.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed bevestigd is. Dit is het geval wanneer u het bedieningspaneel hoort vastklikken.
	De oververhittingsbeveiliging heeft het apparaat uitgeschakeld.	Laat de olie of het vet afkoelen en probeer het apparaat daarna weer in te schakelen. Zie hoofdstuk 'Veiligheidsfuncties'.
		Als de friteuse niet meer werkt, neem dan contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

In de onderstaande tabel wordt voor verschillende etenswaren aangegeven wat de aanbevolen hoeveelheid in één keer te frituren etenswaren is en welke temperatuur en bereidingstijd u daarbij moet kiezen.

Als op de verpakking van de te frituren etenswaren afwijkende aanwijzingen worden gegeven, volg deze dan in alle gevallen op.

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid per frituurbeurt	Frituurtijd (in minuten) voor verse of (gedeeltelijk) ontdooide etenswaren	Frituurtijd (in minuten) voor bevroren etenswaren
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	4-6 (ga naar 175°C in deze tabel voor instructies omtrent de 2e frituurbeurt)	-
	Verse vis	450 g	5-7	-
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5 stuks	4-5	6-7
	Rösti pannenkoekjes	4 stuks	3-4	4-5
	Groentebeignets (bijv. champignons of bloemkool)	8-10 stuks	2-3	-
175°C	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	5-8	-
	Diepvriesfrites	600 g	-	8-10
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g	3-4	-
	Aardappelkroketten	4-5 stuks	4-5	6-7
180°C	Loempia's	2-3 stuks	6-7	8-12
	Vietnamese loempia's	5-6 stuks	5-6	6-10
	Kipnuggets	8-10 stuks	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stuks	3-4	4-5
	Gehaktballetjes (klein)	8-10 stuks	3-4	4-5
	Mosselen	12-15 stuks	2-3	3-4
	Garnalen	8-10 stuks	3-4	4-5
	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5
190°C	Aubergine (schijfjes)	600 g	3-4	-
	Donuts	3-4 stuks	5-6	-
	Camembert (gepaneerd)	2-4 stuks	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 stuks	3-4	-

Introducción

Estimado cliente: felicidades por adquirir la nueva freidora metálica Digital Pro de Philips. Su nueva freidora le permitirá freír todo de alimentos de manera segura y sencilla.

Descripción general

Ⓐ Tapa
Ⓑ Asa de la tapa
Ⓒ Panel de control desmontable
Ⓓ Botón de la temperatura
Ⓔ Botón de marcha/parada (on/off)
Ⓕ Temporizador digital
Ⓖ Interruptor de seguridad
Ⓗ Elemento de calor
Ⓘ Cesta
Ⓙ Asa plegable de la cesta
Ⓚ Cubeta interna extraíble
Ⓛ Indicaciones de nivel para la grasa y el aceite
Ⓜ Carcasa
Ⓝ Asas de transporte
Ⓞ Placa de características
Ⓟ Cable
Ⓠ Compartimento de recogida del cable
Ⓡ Bandeja para el agua

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para que lo examinen o lo reparen. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo 'Limpieza'). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca en agua el panel de control con el elemento de calor conectado a él ni lo lave bajo el grifo.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora está siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Mientras se esté friendo, saldrá vapor por el filtro. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor. También deberá tener cuidado con el vapor cuando quite la tapa.
- Cuando la use, mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y no deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, para fines (semi)profesionales o de un modo que no se adecue a las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.

- Dore la comida en vez de freírla demasiado y quite los restos quemados. No fría comida a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para minimizar la producción de acrilamida).

Características de seguridad

Disyuntor de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor de seguridad que desconecta el aparato si éste se calienta en exceso. Esto podría ocurrir si no hay suficiente aceite o grasa en la freidora o si se están derritiendo bloques de grasa sólida, lo que impedirá que el elemento de calor desprenda su calor.

- Si el disyuntor de seguridad ha desconectado la freidora, la pantalla del panel de control mostrará Error 2 ó 3. Deje que el aceite o la grasa se enfríen y luego intente volver a conectar la freidora. Si el aparato no funciona, diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad del panel de control garantiza que sólo se pueda conectar el elemento de calor si el panel de control se ha colocado correctamente.

- Asegúrese siempre de que el panel de control está bien colocado (oirá un clic) (fig. 1).

Zona fría

Mientras se fríe, se acumulan partículas de alimentos en el fondo de la cubeta interna. Puesto que el elemento de calor está situado a cierta distancia por encima del fondo de la cubeta y calienta primero el aceite o la grasa que está por encima, el aceite o la grasa que quedan entre el fondo de la cubeta y el elemento de calor permanecen relativamente fríos (zona fría). Esto evita que se quemen las partículas de alimentos que acaban en el fondo de la cubeta y aumenta así el número de veces que puede volver a usar el aceite o la grasa.

Cómo preparar el aparato

1 Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.

Si desea colocar la freidora sobre los quemadores del fogón, asegúrese de que los quemadores del fogón están desconectados y se han enfriado.

2 Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación de máximo del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 2).

	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	3,1 l	2.700 g
Máx.	3,7 l	3.240 g

Aceite y grasa

No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (por ejemplo, el ácido linoleico).

Se puede utilizar grasa sólida, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que el elemento de calor se sobrecaliente o sufra daños.

1 Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional.

2 Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.

3 Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.

4 Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo (fig. 3).

Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

Cómo usar el aparato

Cómo freír

Tenga cuidado: al freír saldrá vapor caliente del filtro situado en la tapa.

1 Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a un enchufe con toma de tierra (fig. 4).

El piloto rojo se iluminará.

Asegúrese de que el cable de red no toque las piezas calientes del aparato.

2 Conecte la freidora pulsando el botón de marcha/parada durante 2 ó 3 segundos (fig. 5).

La pantalla se iluminará y oirá un bip.

3 Establezca la temperatura necesaria (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) pulsando el botón de la temperatura una o más veces (fig. 6).

- Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
- El aceite o la grasa se calentarán hasta la temperatura seleccionada en un periodo de entre 8 y 12 minutos.
- Mientras la freidora se esté calentando, verá el símbolo del termómetro en la pantalla llenándose y vaciándose continuamente. Cuando el termómetro completo se pone negro, es que el aceite o la grasa han alcanzado la temperatura seleccionada.
- Una vez frito un lote, el símbolo del termómetro comenzará a llenarse de nuevo. Espere hasta que se ponga negro de nuevo antes de freír el siguiente lote.

4 Despliegue el asa de la cesta (fig. 7).

◗ Oirá un clic (fig. 8).

Puede dejar la cesta dentro de la freidora mientras se está calentando el aceite o la grasa.

5 Saque la tapa de la freidora (fig. 9).

6 Saque la cesta de la freidora y ponga en ella los alimentos que va a freír.

▸ *Para obtener un mejor resultado, le aconsejamos que no supere las cantidades máximas mencionadas a continuación.*

	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.300 g	1.000 g
Cantidad máx. recomendada para obtener el mejor resultado	600 g	600 g

7 Introduzca con cuidado la cesta en la freidora y colóquela en el soporte que hay dentro de la cubeta, sin sumergirla en el aceite o la grasa (fig. 10).

8 Ponga la tapa en la freidora.

9 Saque la cesta del soporte y sumérjala en el aceite.

10 Programe en el temporizador el tiempo de fritura necesario y pulse brevemente el botón de marcha/parada para activar el temporizador (consulte la sección 'Temporizador'). También puede utilizar la freidora sin programar el temporizador.

- Para obtener un buen resultado, respete el tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o los tiempos de preparación mencionados en la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
- Para que los alimentos queden dorados y uniformes, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está friendo y sacuda suavemente el contenido.

Temporizador

Este aparato está equipado con un temporizador digital.

El temporizador indica el final del tiempo de fritura, pero NO desconecta la freidora.

1 Pulse el botón + ó -, situado en el panel de control, UNA VEZ. El temporizador programará automáticamente un tiempo de fritura de 10 minutos. A continuación, pulse de nuevo el botón + ó - para programar el tiempo de fritura correcto en minutos (fig. 11).

El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.

- Mantenga el botón pulsado, para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando llegue al tiempo de fritura deseado.

2 Pulse brevemente el botón de marcha/parada para activar el temporizador (fig. 5).

El temporizador comenzará la cuenta atrás.

Mientras el temporizador esté realizando la cuenta atrás, el tiempo de fritura en minutos y segundos que quede parpadeará en la pantalla.

3 Si desea cambiar el tiempo programado después de haber activado el temporizador, detenga el temporizador pulsando brevemente el botón de marcha/parada y corrija el tiempo de fritura establecido pulsando el botón + ó -. A continuación, pulse brevemente el botón de marcha/parada para activar de nuevo el temporizador.

4 Cuando se haya agotado el tiempo programado, oirá una señal sonora durante 30 segundos. Puede detener la señal sonora pulsando brevemente cualquier botón.

Después de freír

Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.

1 Quite la tapa con cuidado.

2 Saque con cuidado la cesta de la freidora.

Para eliminar el exceso de aceite o grasa, sacuda la cesta sobre la freidora o colóquela en la posición de escurrido, sujetándola en el soporte que se encuentra en el interior de la cubeta. Eche los alimentos fritos en un recipiente o un colador con papel absorbente, por ejemplo, papel de cocina.

3 Desconecte la freidora pulsando el botón de marcha/parada durante 2 segundos (fig. 5).

4 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

No mueva la freidora hasta que no se hayan enfriado lo suficiente el aceite o la grasa, esto tardará aproximadamente 30 minutos.

- *Si no utiliza la freidora regularmente, le aconsejamos que saque el aceite o la grasa y lo guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío. Al llenar los recipientes, pase el aceite o la grasa por un colador fino para retirar las partículas de alimentos. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta.*
- *Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde el aparato con la grasa dentro (consulte el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa').*

Limpieza

Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.

No utilice detergentes (líquidos) o materiales de limpieza abrasivos (como estropajos) para limpiar el aparato.

1 Quite la tapa del aparato.

2 Saque de la freidora la cesta y el panel de control con el elemento de calor (fig. 12).

3 Saque la bandeja para el agua de la freidora y vacíela.

4 Ponga el panel de control con el elemento de calor en un lugar seguro y seco.

No sumerja nunca el panel de control con el elemento de calor en agua ni lo limpie bajo el grifo.
Si fuera necesario, limpie esta pieza con un paño húmedo.

5 Saque la cubeta interna del aparato y saque el aceite o la grasa (fig. 13).

6 Lave la tapa, la cesta, la cubeta, la carcasa y la bandeja para el agua en el lavavajillas o con agua caliente con jabón. Aclárelas con agua limpia y déjelas secar bien.

7 Vuelva a montar la freidora colocando todas las piezas en la carcasa en el siguiente orden: cubeta, bandeja para el agua, panel de control con el elemento de calor y cesta.

8 Ponga el asa plegable en la posición de almacenamiento, doblándola hacia la cesta (fig. 14).

9 Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija (fig. 15).

◗ Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas
- Carcasa
- Cubeta interna
- Tapa con el filtro permanente antigrasa
- Cesta
- Bandeja para recoger el agua

Cambio del aceite o la grasa

Puesto que el aceite y la grasa pierden sus propiedades con rapidez, debe cambiarlos con regularidad. Para hacerlo, siga las siguientes instrucciones.

Si utiliza la freidora principalmente para hacer patatas fritas y si cuela el aceite o la grasa después de cada uso, puede volver a utilizar el aceite o la grasa 10 ó 12 veces antes de que sea necesario cambiarlo. Si utiliza la freidora para freír alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite o la grasa con mayor frecuencia.

◗ No utilice el mismo aceite o grasa durante más de 6 meses y siga siempre las instrucciones del paquete.
◗ No añada nunca aceite nuevo al aceite ya usado. Lo mismo se aplica a la grasa.
◗ Nunca mezcle tipos diferentes de aceite o grasa.
◗ Cambie siempre el aceite o la grasa si hace espuma cuando se calienta, si tiene un olor o un sabor muy fuerte o si se pone oscuro y/o espeso.

Cómo tirar el aceite o grasa usados.

Vierta el aceite o la grasa líquida en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Puede deshacerse de la grasa usada si la deja solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior) y después la saca con una espátula y la envuelve en un papel de periódico. En su caso, puede echar el recipiente o el periódico en un cubo para desechos inorgánicos (no para desechos orgánicos) o deshacerse del mismo según la normativa de su país.

Cómo guardar el aparato

1. Vuelva a colocar todas las piezas en el aparato y ponga la tapa a la freidora.
2. Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija.
3. Levante la freidora por las asas.
4. Guarde la freidora con la tapa puesta. Así, el interior de la freidora permanecerá limpio y sin polvo.

Consejos para freír

Para tener una visión general de los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.

Patatas fritas caseras

Podrá hacer las patatas fritas más crujientes y sabrosas de la siguiente manera:

1. Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.

Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.

- *Seque bien las patatas.*

2. Fría dos veces las patatas: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.
3. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, póngalas en un recipiente y agítelas.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados ya están precocinados, así que sólo tendrá que freírlos una vez siguiendo las instrucciones del paquete.

Al introducir los alimentos congelados (-16 a -18°C) en la freidora, el aceite o la grasa se enfriarán considerablemente. Puesto que los alimentos no se secan enseguida, pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Deje preferiblemente que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de freírlos, a menos que se indique lo contrario en el paquete del alimento que va a freír.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría cantidades muy grandes de una sola vez (consulte la tabla con los tiempos de preparación y las temperaturas que aparece al final de estas instrucciones de uso).
- Seleccione la temperatura que se menciona en la tabla al final de estas instrucciones de uso o en el paquete del alimento que se va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione la temperatura de 190°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

Cómo eliminar los malos sabores

Determinados tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar al aceite o a la grasa un sabor desagradable. Para neutralizar el sabor del aceite o de la grasa:

1. Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.
2. Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.
3. Espere hasta que dejen de aparecer burbujas y luego saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

El aceite o la grasa volverán a tener un sabor neutro.

Medio ambiente

1. Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 16).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en **www.philips.com** o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de la temperatura en la temperatura correcta.
	Hay demasiada cantidad de alimentos en la cesta.	Nunca fría de una sola vez una cantidad de alimentos mayor que la que se menciona en la tabla pertinente.
	El aceite o la grasa no se calientan lo suficiente.	Puede que el fusible del control de la temperatura se haya fundido, haciendo que el disyuntor térmico de seguridad haya desconectado el aparato (consulte el capítulo 'Características de seguridad').
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Saque la tapa y, limpie la tapa y el filtro con agua caliente y un poco de detergente o en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos frescos durante más tiempo.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	La tapa no se ha colocado correctamente en el aparato.	Coloque la tapa correctamente en el aparato.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Saque la tapa y, limpie la tapa y el filtro con agua caliente y un poco de detergente o en el lavavajillas.
Mientras se está friendo, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría de una sola vez una cantidad de alimentos mayor que la que se menciona en la tabla pertinente.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.
La freidora no funciona.	No ha pulsado el botón de marcha/parada durante el tiempo suficiente.	Conecte la freidora pulsando el botón de marcha/parada durante 2 segundos. La pantalla se iluminará y oirá un bip
	El panel de control no se ha colocado correctamente.	Asegúrese de que el panel de control está colocado correctamente. Oirá un clic cuando el panel de control encaje en su sitio.

Problema	Posible causa	Solución
	El disyuntor de seguridad ha desconectado el aparato.	Deje que el aceite se enfríe e intente volver a conectar la freidora (consulte el capítulo 'Características de Seguridad').
		Si la freidora ya no funciona, diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Tiempos de preparación y temperaturas

La siguiente tabla indica la cantidad de un tipo determinado de alimento que puede preparar de una sola vez y qué temperatura y tiempo debe seleccionar.

Si las instrucciones del paquete del alimento que va a freír difieren de las de esta tabla, siga siempre las instrucciones del paquete.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	600 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)	-
	Pescado fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5 piezas	4-5	6-7
	Tortitas de patata	4 piezas	3-4	4-5
	Verdura rebozada (p.ej. champiñones, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	5-8	-
	Patatas fritas congeladas	600 g	-	8-10
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g	3-4	-
	Croquetas de patata	4-5 piezas	4-5	6-7
180°C	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas	6-7	8-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas	5-6	6-10
	Nuggets de pollo	8-10 piezas	3-4	c
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	12-15 piezas	2-3	3-4
	Gambas	8-10 piezas	3-4	4-5
	Buñuelos de manzana	5 piezas	3-4	4-5

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
190°C	Berenjena (rodajas)	600 g	3-4	-
	Rosquillas	3-4 piezas	5-6	-
	Camembert (rallado)	2-4 piezas	2-3	-
	Escalope a la milanesa	2 piezas	3-4	-

Introduzione

Caro cliente, congratulazioni per aver acquistato la nuova friggitrice in metallo Philips Digital Pro, che le permetterà di friggere qualsiasi tipo di cibo in modo facile e sicuro!

Descrizione generale

Ⓐ Coperchio
Ⓑ Maniglia del coperchio
Ⓒ Pannello di controllo asportabile
Ⓓ Pulsante temperatura
Ⓔ Pulsante on/off
Ⓕ Timer digitale
Ⓖ Interruttore di sicurezza
Ⓗ Serpentina
Ⓘ Cestello per friggere
Ⓙ Manico pieghevole del cestello
Ⓚ Recipiente interno asportabile
Ⓛ Indicazioni livello olio/grasso
Ⓜ Custodia
Ⓝ Maniglie per il trasporto.
Ⓞ Piastra
Ⓟ Cavo
Ⓠ Scomparto cavo
Ⓡ Vassoio della condensa

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- Prima di collegare l'apparecchio controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Collegata l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- In caso di controlli o riparazioni, portate sempre l'apparecchio presso un centro assistenza autorizzato Philips. Non cercate di riparare da soli l'apparecchio, per evitare di invalidare la garanzia.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente tutte le parti della friggitrice (vedere il capitolo "Pulizia"). Controllate che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- Non immergete mai nell'acqua il pannello di controllo con la serpentina inserita, nè risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Togliete sempre la spina dalla presa dopo l'uso. Non spostate la friggitrice prima che si sia sufficientemente raffreddata.
- Non accendete la friggitrice prima di averla riempita con l'olio o il grasso. Riempite la friggitrice con olio o grasso a un livello compreso tra le due indicazioni riportate nella vaschetta interna.
- Durante la friggitura, il vapore bollente potrebbe fuoriuscire dal filtro. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore. Fate attenzione al vapore anche quando togliete il coperchio.
- Tenete la friggitrice fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il tavolo o il piano di lavoro sul quale è appoggiato l'apparecchio.

- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico. Se viene usato in modo improprio, a scopo professionale o semiprofessionale oppure in modo non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia diverrà nulla e Philips declinerà qualsiasi responsabilità per eventuali danni.
- Friggete i vostri cibi fino a quando sono dorati ma non troppo scuri, e togliete qualsiasi resto bruciacchiato! Non friggete cibi ricchi di amido, soprattutto patate e prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilamide).

Misure di sicurezza

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un termostato di sicurezza che spegne automaticamente la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo può verificarsi perché non c'è abbastanza olio o grasso nella friggitrice o perchè il grasso solido si sta sciogliendo nel cestello, impedendo così alla serpentina di produrre calore.

- Nel caso il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio, sul display del pannello di controllo apparirà Error 2 o 3. Per resettare la friggitrice, togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare il grasso o l'olio. Reinserite la spina nella presa di corrente e provate a riaccendere la friggitrice. Se l'apparecchio non funziona, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato Philips.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza del pannello di controllo fa sì che la serpentina possa essere attivata solo con il pannello di controllo correttamente posizionato.

- Controllate sempre di aver inserito correttamente il pannello di controllo (sentirete un "click") (fig. 1).

Zona fredda

Durante la friggitura, le particelle di cibo disperse si accumulano sul fondo del recipiente interno. Dal momento che la serpentina si trova a una certa distanza dal fondo del recipiente interno e tende a riscaldare per prima cosa l'olio o il grasso posto sopra di essa, l'olio o il grasso posti fra il fondo del recipiente e la serpentina rimangono relativamente freddi (zona fredda).

Come preparare la friggitrire per l'uso

1 Appoggiate la friggitrice su una superficie piana, orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.
Se volete appoggiare la friggitrice direttamente sui fornelli, controllate che siano spenti e freddi.

2 Riempite la friggitrice con olio, grasso liquido o grasso solido sciolto fino a raggiungere l'indicazione superiore posta sul recipiente interno (per sapere come usare il grasso solito, vedere la sezione "Olio e grasso") (fig. 2).

	olio/graso liquido	grasso solido
minimo	3,1 l.	2700 g
Max.	3,7 l.	3240 g.

Olio e grasso

Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso!

È consigliabile utilizzare olio o grasso liquido specifici per frittura, preferibilmente ricchi di grassi polinsaturi (come l'acido linoleico).

E' possibile usare grasso solido, ma in questo caso è necessario prestare ancora maggior attenzione per evitare che il grasso possa schizzare e che la serpentina si surriscaldi o venga danneggiata.

1. Se desiderate utilizzare nuovi pezzi di grasso, fateli sciogliere lentamente in una padella a fuoco basso.
2. Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.
3. Riponete la friggitrice contenente il grasso risolidificato a temperatura ambiente.
4. Se il grasso diventa molto freddo, potrebbe schizzare quando viene nuovamente fuso. Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni forellini con una forchetta nel grasso risolidificato (fig. 3).

Fate attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Come usare l'apparecchio

La frittura

Attenzione: durante la frittura dal filtro del coperchio può fuoriuscire del vapore bollente.

1. Estraete tutto il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto e inserite la spina nella presa di corrente (fig. 4).

Si accende la spia rossa.

Controllate che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le parti bollenti della friggitrice.

2. Accendete l'apparecchio tenendo premuto il pulsante on/off per 2-3 secondi (fig. 5).

Il display si accenderà e sentirete un bip.

3. Impostate la temperatura desiderata (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) premendo una o più volte il pulsante della temperatura (fig. 6).

- Per sapere qual è la temperatura più indicata, leggete quanto riportato sulal confezione del cibo da friggere oppure consultate la tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.
- L'olio o il grasso raggiungeranno la temperatura selezionata in circa 8-12 minuti.
- Mentre la friggitrice si riscaldan, vedrete il simbolo del termometro posto sul display che si riempie e si svuota continuamente. Quando il termometro è diventato completamente nero, significa che la friggitrice ha raggiunto la temperatura selezionata.
- Dopo aver fritto una prima porzione di cibo, il simbolo del termometro potrebbe ricominciare a riempirsi nuovamente. Aspettate che sia di nuovo completamente nero prima di ricominciare a friggere.

4. Estraete il manico del cestello (fig. 7).

◗ Sentirete un "click" (fig. 8).

Durante il riscaldamento dell'olio o del grasso è possibile lasciare il cestello all'interno della friggitrice.

5. Togliete il coperchio dalla friggitrice (fig. 9).

6 Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo da friggere.
▸ *Per un risultato ottimale, vi consigliamo di non superare le quantità massime riportate qui sotto.*

	Come preparare le patatine fritte:	Patatine fritte surgelate
Quantità massima	1300 g	1000 g
Quantitativo massimo consigliato per un risultato ottimale	600 g	600 g

7 Introducete lentamente il cestello nella friggitrice e posizionatelo sulla staffa all'interno del recipiente, senza immergerlo nell'olio o nel grasso (fig. 10).

8 Mettete il coperchio sulla friggitrice.

9 Sollevate il cestello dalla staffa e immergetelo nell'olio.

10 Impostate il tempo di frittura desiderato utilizzando il timer e premete brevemente il pulsante on/off per attivare il timer (vedere la sezione "Timer"). Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

- Per un ottimo risultato finale, attenetevi ai tempi di preparazione indicati sulla confezione del cibo da friggere oppure ai tempi riportati nella tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.
- Per un fritto dorato e uniforme, sollevate alcune volte il cestello dall'olio o dal grasso e scuotetelo delicatamente durante la frittura.

Timer

Questo apparecchio è provvisto di un timer digitale.

Il timer indica la fine del tempo di cottura ma NON spegne la friggitrice.

1 Premete UNA VOLTA il pulsante + o - del pannello di controllo. Il timer imposterà automaticamente un tempo di 10 minuti. Premete nuovamente il pulsante + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, espresso in minuti (fig. 11).
È possibile impostare fino a 99 minuti.

- Tenete premuto il pulsante per aumentare rapidamente il numero di minuti. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di frittura desiderato.

2 Premete brevemente il pulsante on/off per attivare il timer (fig. 5).
Il timer inizierà il conto alla rovescia.
Mentre il timer procede al conto alla rovescia, sul display lampeggia il tempo di frittura rimasto, in minuti e secondi.

3 Se volete modificare il tempo impostato dopo aver attivato il timer, mettete in pausa quest'ultimo premendo brevemente il pulsante on/off e correggendo il tempo premendo nuovamente il pulsante + o -. A quel punto, premete brevemente il pulsante on/off per attivare nuovamente il timer.

4 Una volta trascorso il tempo impostato, sentirete un breve segnale acustico per 30 secondi. Per spegnere il segnale acustico, premete brevemente uno qualsiasi dei pulsanti.

Al termine della frittura

Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.

1 Togliete delicatamente il coperchio.

2 Togliete delicatamente il cestello dalla friggitrice.

Per eliminare l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sopra la friggitrice oppure mettete il cestello in posizione di sgocciolamento, appoggiandolo sulla staffa all'interno del recipiente. Mettete poi il cibo fritto in una ciotola o nello scolapasta rivestiti con carta assorbente, ad es. carta da cucina.

3 Spegnete la friggitrice tenendo premuto il pulsante on/off per 2 secondi (fig. 5).

4 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Non spostate la friggitrice fino a quando l'olio o il grasso non saranno sufficientemente freddi (occorreranno circa 30 minuti).

- *Se non usate spesso la friggitrice, vi consigliamo di togliere l'olio o il grasso liquido e di riporli in recipienti ben chiusi, preferibilmente nel frigorifero o in un luogo fresco. Riempite i recipienti versando l'olio o il grasso liquido attraverso un colino a maglie fini per eliminare le particelle di cibo rimaste. Prima di svuotare il recipiente interno, togliete il cestello.*
- *Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciatelo solidificare all'interno della friggitrice e riponetela senza toglierlo (vedere "Come preparare la friggitrice", sezione "Olio e grasso").*

Pulizia

Attendete che l'olio o il grasso siano sufficientemente freddi.

Non usate sostanze o prodotti abrasivi (ad esempio spugnette ruvide) per pulire l'apparecchio.

1 Togliete il coperchio dalla friggitrice-

2 Togliete dalla friggitrice il cestello e il pannello di controllo con la serpentina (fig. 12).

3 Togliete il vassoio della condensa dalla friggitrice e svuotatelo.

4 Mettete il pannello di controllo con la serpentina in un luogo asciutto e sicuro.

Non immergete mai nell'acqua il pannello di controllo con la serpentina, nè risciacquatelo sotto l'acqua corrente!
Se necessario, pulite il pannello di controllo con un panno umido.

5 Togliete il recipiente interno dall'apparecchio ed estraete l'olio o il grasso (fig. 13).

6 Lavate il coperchio, il cestello, il recipiente interno, la custodia e il vassoio della condensa in lavastoviglie o con acqua calda saponata. Risciacquate tutti i pezzi con acqua pulita e asciugateli con cura.

7 Rimontate la friggitrice inserendo i vari pezzi nel seguente ordine: recipiente interno, vassoio della condensa, pannello di controllo con serpentina e cestello per friggere.

8 Mettete il manico in posizione di stoccaggio, ripiegandolo all'interno del cestello (fig. 14).

9 Arrotolate il cavo, riponetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposito foro (fig. 15).

◗ Parti lavabili in lavastoviglie
- Custodia
- Recipiente interno
- Coperchio con filtro permanente antigrasso
- Cestello
- Vassoio della condensa

Come cambiare l'olio o il grasso

Dato che l'olio e il grasso perdono rapidamente le loro proprietà, è necessario cambiarli con una certa frequenza. Per fare questo, procedete nel modo seguente.

Se usate la friggitrice principalmente per le patatine fritte e setacciate l'olio o il grasso ogni volta che lo usate, potrete riutilizzare lo stesso olio o grasso per 10-12 volte prima di cambiarlo. Se usate la friggitrice per preparare cibi ricchi di proteine (come carne o pesce) dovrete cambiare l'olio o il grasso con maggior frequenza.

- Non usate lo stesso olio per più di 6 mesi e seguite sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungete mai olio o grasso nuovo ad olio o grasso già usato.
- Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
- Sostituite l'olio se durante il riscaldamento produce schiuma, se ha un cattivo odore o sapore o se diventa scuro e/o sciropposo.

Smaltimento dell'olio o del grasso usato

Versate l'olio o il grasso liquido usati nelle bottiglie di plastica originali (richiudibili). Nel caso del grasso, potete lasciarlo solidificare all'interno della friggitrice (senza cestello) per poi raccoglierlo con una spatola e avvolgerlo in carta da giornale. Potete poi gettare la bottiglia o il giornale insieme ai rifiuti non -organici (non insieme ai rifiuti umidi) oppure conformemente alle norme vigenti nel vostro paese.

Come riporre la friggitrice

1. Rimettete tutti i pezzi nella friggitrice e chiudetela con il coperchio.
2. Arrotolate il cavo, riponetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposito foro.
3. Sollevate la friggitrice usando i manici.
4. Riponete la friggitrice con il coperchio chiuso: in questo modo nella friggitrice non si depositerà la polvere.

Suggerimenti per la frittura

Per conoscere i tempi di preparazione e le temperature consigliate, consultate la tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso.

Come preparare le patatine fritte:

Per ottenere patatine dorate e croccanti, procedete nel seguente modo:

1. Tagliate a bastoncinci le patate e risciacquatele sotto l'acqua fredda.

In questo modo non si attaccaranno durante la frittura.

- *Asciugate bene i bastoncini.*

2. Friggete due volte le patatine: la prima volta per 4.6 minuti alla temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti alla temperatura di 175°C.
3. Prima di iniziare il secondo ciclo di frittura, riponete le patatine in una vaschetta e scuotetele.

Cibi surgelati

Le patatine surgelate sono pre-fritte, per cui si possono friggere in una sola volta, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Immergendo il cibo appena tolto dal freezer (da -16 a -18°C) la temperatura dell'olio o del grasso si abbassa notevolmente. Il cibo inoltre non abbrustolisce subito, rischiando di assorbire troppo olio o grasso.

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:
- Se possibile, fate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo, se non diversamente indicato sulla confezione.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non friggete grossi quantitativi in una sola volta (consultate la tabella con i tempi di preparazione e le temperatura consigliate, riportata alla fine delle istruzioni per l'uso).
- Selezionate la temperatura consigliata nella tabella alla fine delle istruzioni per l'uso oppure sulla confezione del cibo da friggere. In mancanza delle istruzioni, selezionate la temperatura di 190°C.
- Immergete quindi il cibo nell'olio o nel grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio o con il grasso possono ribollire e schizzare olio.

Come eliminare i sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo - soprattutto il pesce - possono dare un cattivo sapore all'olio o al grasso. Per neutralizzare questo cattivo sapore:

1. Riscaldate l'olio o il grasso alla temperatura di 160°C.
2. Immergete due sottili fette di pane o un rametto di prezzemolo nell'olio.
3. Aspettate che siano scomparse le bolle d'aria e raccogliete il pane o il prezzemolo usando una spatola.

A questo punto l'olio o il grasso avranno di nuovo un sapore neutro.

Ambiente

1. A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (fig. 16).

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su **www.philips.com** oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Localizzazione guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il cibo fritto non è dorato e/o croccante.	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Controllate sulla confezione del cibo da friggere o consultate la tabella posta alla fine del libretto istruzioni per sapere se la temperatura e/o il tempo di preparazione selezionati sono corretti. Impostate la friggitrice alla temperatura più adatta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai troppo cibo in una sola volta: attenetevi alle quantità consigliate nella tabella.
	L'olio o il grasso non si riscaldano a sufficienza.	Può darsi che sia saltato il fusibile del termostato, causando lo spegnimento automatico della friggitrice da parte del termostato di sicurezza.
La friggitrice emette un cattivo odore.	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il coperchio e il filtro in lavastoviglie oppure in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido.
	L'olio o il grasso non sono più puliti.	Sostituite l'olio o il grasso. Ricordate di setacciare sempre l'olio o il grasso per mantenerli freschi più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
Il vapore fuoriesce da punti diversi rispetto al filtro.	Il coperchio non è stato posizionato correttamente sull'apparecchio.	Mettete correttamente il coperchio sull'apparecchio.
	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il coperchio e il filtro in lavastoviglie oppure in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido.
L'olio o il grasso fuoriescono dalla friggitrice durante la cottura.	Nella friggitrice c'è troppo olio o grasso.	Assicuratevi che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate con cura il cibo e poi friggetelo secondo le istruzioni riportate in questo manuale.
	Nel cestello di frittura c'è troppo cibo.	Non friggete troppo cibo in una volta: non superate le quantità riportate nella tabella.
Durante la frittura l'olio o il grasso producono schiuma.	Il cibo è troppo umido.	Asciugate il cibo con cura prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
	La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Pulite la vaschetta interna come descritto in queste istruzioni per l'uso.
La friggitrice non funziona.	Non avete premuto a sufficienza il pulsante on/off.	Accendete la friggitrice tenendo premuto il pulsante on/off per 2 secondi. Si accenderà il display e sentirete un bip.
	Il pannello di controllo non è stato montato correttamente.	Controllate di aver montato correttamente il pannello di controllo: collocando nella posizione corretta, dovreste sentire un click.
	Il termostato di sicurezza ha spento l'apparecchio.	Lasciate raffreddare l'olio e poi provate a riaccendere la friggitrice (vedere il capitolo "Misure di sicurezza").

Problema	Causa possibile	Soluzione
		Se la friggitrice non funziona più, rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia oppure a un Centro Autorizzato Philips.

Tempi di preparazione e impostazioni della temperatura

La tabella qui sotto indica le quantità dei diversi cibi che possono essere fritti in una volta sola, la temperatura più indicata per friggerli e i tempi di preparazione.

Se le istruzioni riportate sulla confezione del cibo da friggere sono diverse da quelle riportate sulla tabella, attenetevi a quelle della confezione.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
160°C	Patatine fritte* (fatte in casa) prima cottura	600 g	4-6 (andare a 175°C in questa tabella per le istruzioni relative al secondo ciclo)	-
	Pesce fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (bastoncini)	3-5 pezzi	12-15	15.20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4-5	6-7
	Crocchette di patate	4 pezzi	3-4	4-5
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	8-10 pezzi	2-3	-
175°C	Patatine fritte* (fatte in casa) seconda cottura	600 g	5-8	-
	Patatine fritte surgelate	600 g		8-10
	Patatine fritte sottili (come quelle vendute nei sacchetti)	600 g	3-4	-
	Crocchette di patate	4-5 pezzi	4-5	6-7
180°C	Involtini primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	8-12
	Involtini alla vietnamita	5-6 pezzi	5-6	6-10
	Crocchette di pollo	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette (piccole)	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Gamberetti	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezzi	3-4	4-5
190°C	Melanzane (fette)	600 g	3-4	-
	Ciambelle	3-4 pezzi	5-6	-
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	2-3	-
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi	3-4	-

Introdução

Caro cliente, parabéns pela aquisição da nova fritadeira metálica Philips Digital Pro. A sua nova fritadeira permite preparar todo o tipo de alimentos de uma forma segura e fácil!

Descrição geral

Ⓐ Tampa
Ⓑ Pega da tampa
Ⓒ Painel de controlo destacável
Ⓓ Botão da temperatura
Ⓔ Interruptor (ligar/desligar)
Ⓕ Temporizador digital
Ⓖ Comutador de segurança
Ⓗ Resistência
Ⓘ Cesto para fritar
Ⓙ Pega dobrável do cesto
Ⓚ Cuba interior desmontável
Ⓛ Marcas indicadoras do nível de óleo/gordura
Ⓜ Suporte
Ⓝ Pegas da fritadeira
Ⓞ Placa de tipo
Ⓟ Fio
Ⓠ Compartimento para o fio
Ⓡ Bandeja para a água

Importante

Antes de se servir da fritadeira, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local onde for utilizá-lo.
- Ligue sempre a uma tomada com terra.
- Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- Para efeitos de verificação ou reparação, leve sempre o aparelho a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar a fritadeira, caso contrário a garantia perderá validade.
- Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vidé capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem o enxague à torneira.
- Desligue a fritadeira da corrente após cada utilização. Não desloque a fritadeira sem que tenha primeiro arrefecido o suficiente.
- Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- Durante a fritura, liberta-se vapor quente através do filtro. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor. Também deverá ter cuidado com o vapor quente ao retirar a tampa.
- Mantenha sempre a fritadeira fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação suspenso da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.

- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Se for usado indevidamente ou para fins (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com o modo de emprego, a garantia tornar-se-á nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por algum dano causado.
- Frite os alimentos de modo a ficarem com um tom dourado e não escuro ou acastanhado e remova todos os resíduos de comida queimada! Não frite alimentos com muito amido, sobretudo batatas e cereais à temperatura de 175°C (para minimizar a formação de acrilamide).

Características de segurança

Corte de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo que o desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento. Isso pode acontecer se não houver óleo ou gordura suficientes na fritadeira ou se pedaços de gordura sólida estiverem a ser derretidos na fritadeira, o que impedirá a resistência de libertar o calor.

- Se o dispositivo de corte de segurança tiver desligado a fritadeira, o visor do painel de comandos mostrará 'Error 2' ou 'Error 3'. Reinicialize a fritadeira desligando-a da corrente e deixando o óleo ou a gordura arrefecer. Volte a ligar a ficha à tomada e tente ligar a fritadeira. Se a fritadeira não trabalhar, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

Comutador de segurança

O comutador de segurança do painel de controlo assegura que a resistência só poderá ser ligada se o painel de controlo estiver correctamente montado.

- Certifique-se sempre que o painel de controlo está montado correctamente (ouvir-se-á um clique) (fig. 1).

Zona fria

Durante a fritura, há partículas soltas de comida que se juntam no fundo da cuba interior. Uma vez que a resistência está colocada a alguma distância acima da base da cuba interior e aquece primeiro o óleo ou a gordura de cima, o óleo ou a gordura na zona entre o fundo da cuba interior e a resistência fica relativamente frio (zona fria). Deste modo, evita-se que as partículas de comida que estiverem nessa zona se queimem e aumenta-se o número de vezes de reutilização do óleo ou da gordura.

Preparação

1 Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, lisa e plana e sempre longe do alcance das crianças.
Se quiser colocar a fritadeira em cima do fogão, certifique-se primeiro que as bocas do fogão estão apagadas/desligadas e frias.

2 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima que se encontra no interior da cuba (vidé secção 'Óleo e gordura' para saber como usar a gordura sólida) (fig. 2).

	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	3.1 L	2,7 kg
Máx.	3.7 L	3,240 kg

Óleo e gordura

Nunca misture tipos diferentes de óleo ou de gordura!

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar, de preferência óleo ou gordura vegetal rica em gorduras não saturadas (por ex. ácido linoleico).

É possível usar gordura sólida mas, neste caso, são necessárias precauções extra para se evitar que a gordura salpique e a resistência entre em sobreaquecimento ou se estrague.

1 Se quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal.

2 Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.

3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

4 Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando começar a derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 3).
Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com os dentes do garfo.

Utilização

Fritura

Tenha cuidado: durante a fritura pode escapar-se algum vapor quente através do filtro da tampa.

1 Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 4).
A lâmpada piloto encarnada acende-se.

Tenha o cuidado de não deixar que o fio fique em contacto com as partes quentes da fritadeira.

2 Ligue a fritadeira pressionando o interruptor ('on/off') durante 2-3 segundos (fig. 5).
O visor ilumina-se e ouve-se um 'beep'.

3 Seleccione a temperatura (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) premindo o botão uma ou mais vezes (fig. 6).
- Para mais informações sobre a temperatura a seleccionar, consulte a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela que se encontra no final destas instruções.
- O óleo ou a gordura aquece e atingirá a temperatura seleccionada em 8 a 12 minutos.
- Enquanto a fritadeira estiver em aquecimento, o visor mostrará o símbolo de um termómetro a ser cheio e esvaziado continuamente. Quando todo o símbolo do termómetro passar a preto, o óleo ou a gordura terá atingido a temperatura seleccionada.
- Depois de fritar uma quantidade de alimentos, o símbolo do termómetro poderá recomeçar a encher-se. Aguarde até que passe a preto antes de dar início a nova fritura.

4 Dobre a pega do cesto (fig. 7).

◗ Ouvir-se-á um clique (fig. 8).
Pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto o óleo ou a gordura estiver a aquecer.

5 Retire a tampa para fora da fritadeira (fig. 9).

6 Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.
▸ *Para obter sempre os melhores resultados, não deverá exceder as quantidades máximas mencionadas abaixo.*

	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1,3 kg	1 kg
Quantidade máx. recomendada para óptimos resultados	600 gr	600 gr

7 Com cuidado, introduza o cesto na fritadeira e coloque-o no suporte dentro da cuba mas sem o mergulhar no óleo ou na gordura (fig. 10).

8 Coloque a tampa na fritadeira.

9 Levante o cesto para fora do suporte e mergulhe-o no óleo.

10 Regule o temporizador para o tempo de fritura apropriado e, em seguida, pressione o interruptor ('on/off') para activar o temporizador (vidé secção 'Temporizador'). Também se pode servir da fritadeira sem programar o temporizador.

- Para obter um bom resultado final, siga à risca o tempo de preparação indicado na embalagem dos alimentos que for preparar ou o tempo de preparação mencionado na tabela que se encontra no final destas instruções.
- Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e agite-o cuidadosamente.

Temporizador

Este aparelho está equipado com um temporizador digital.

O temporizador indica o fim do tempo de fritura, mas NÃO desliga a fritadeira.

1 Prima o botão + ou - no painel de controlo UMA VEZ. O temporizador programa automaticamente um tempo de fritura de 10 minutos. Em seguida, volte a premir o botão + ou - para ajustar o tempo certo da fritura em minutos (fig. 11).
O tempo máximo permitido é de 99 minutos.

- Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Solte o botão logo que atinja o tempo de fritura pretendido.

2 Pressione levemente o interruptor ('on/off') para activar o temporizador (fig. 5).
O temporizador inicia a contagem decrescente.
Enquanto o temporizador faz a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta fica a piscar, em minutos e segundos, no visor da fritadeira.

3 Se quiser alterar o tempo programado depois de ter activado o temporizador, interrompa o temporizador premindo o interruptor ('on/off') e corrija o tempo através do botão + ou -. Depois, volte novamente a premir o interruptor ('on/off') para reactivar o temporizador.

4 Quando o tempo programado chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro durante 30 segundos. Este sinal sonoro pode ser desligado premindo qualquer botão.

Após a fritura

Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.

1 Retire a tampa com cuidado.

2 Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.
Para remover o excesso de óleo ou de gordura, sacuda o cesto sobre a fritadeira ou coloque-o na posição de escorrer encaixando-o no suporte da cuba. Coloque os alimentos num recipiente ou num passador com papel absorvente (rolo da cozinha, p.ex.).

3 Desligue a fritadeira premindo o interruptor ('on/off') durante 2 segundos (fig. 5).

4 Desligue da corrente após cada utilização.

Não desloque a fritadeira antes que o óleo ou gordura tenha arrefecido o suficiente, o que demorará cerca de 30 minutos.

- *Se não se servir da fritadeira com regularidade, é aconselhável retirar o óleo ou a gordura líquida e guardar em recipientes bem fechados, de preferência no frigorífico ou em local fresco. Encha os recipientes, deitando primeiro o óleo ou a gordura para um passador de rede fina de modo a retirar-lhe todas as partículas de comida. Antes de esvaziar a cuba, retire o cesto.*
- *Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe a gordura dentro da fritadeira e guarde-a com a gordura dentro (vidé capítulo 'Preparação', secção 'Óleo e gordura').*

Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

Não use produtos de limpeza abrasivos (líquidos) ou materiais (como esfregões) para limpar a fritadiera.

1 Retire a tampa para fora.

2 Retire o cesto e o painel de controlo com a resistência acoplada (fig. 12).

3 Retire o tabuleiro de recolha da água e esvazie-o.

4 Coloque o painel de controlo com a resistência num local seguro e seco.

Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem o enxague à torneira!
Se for necessário, limpe esta peça com um pano húmido.

5 Retire a cuba interior para fora da fritadeira e esvazie o óleo ou a gordura (fig. 13).

6 Lave a tampa, o cesto, a cuba, o suporte e a bandeja para a água na máquina da loiça ou com água quente e detergente líquido. Enxague com água limpa e seque muito bem.

7 Volte a montar tudo na fritadeira, pela seguinte ordem: cuba, bandeja para a água, painel de controlo com a resistência acoplada e cesto.

8 Coloque a pega na posição de 'arrumação', dobrando-a para dentro do cesto (fig. 14).

9 Enrole o fio, guarde-o no compartimento de arrumação e introduza a ficha no encaixe próprio (fig. 15).

◗ Peças laváveis na máquina
- Suporte
- Cuba
- Tampa com o filtro permanente anti-gordura
- Cesto
- Bandeja para a água

Mudar o óleo ou gordura

Dado que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverá proceder à sua mudança com regularidade. Para isso, siga as instruções abaixo.

Se utiliza a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas em palitos e se passa o óleo ou a gordura por um coador de rede após cada utilização, poderá reutilizar o óleo ou a gordura 10 a 12 vezes antes de proceder à sua mudança. Se utilizar a fritadeira para fritar alimentos ricos em proteínas (como a carne ou o peixe), terá de mudar o óleo ou a gordura mais vezes.

◗ Nunca use o mesmo óleo ou gordura durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções da embalagem do produto.
◗ Nunca misture óleo ou gordura frescos com os usados.
◗ Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.

◗ Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.

Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura usados na embalagem (reutilizável) original. Pode desfazer-se da gordura usada deixando-a primeiro solidificar dentro da fritadeira (sem o cesto) e, em seguida, retirá-la com uma colher ou com uma espátula (de madeira) e embrulhando-a em papel de jornal. Se for possível, pode deitar a embalagem ou o papel de jornal num contentor próprio para lixo degradável (e não junto com o lixo normal) ou seguir os procedimentos legais do seu país.

Arrumação

1 Volte a colocar todas as peças na fritadeira e coloque-lhe a tampa.

2 Enrole o fio, guarde-o no compartimento de arrumação e introduza a ficha no encaixe próprio.

3 Levante a fritadeira pelas pegas.

4 Guarde a fritadeira com a tampa colocada. Desta forma, o interior da fritadeira conservar-se-á limpo e sem pó.

Sugestões

Para ter uma ideia dos tempos de preparação e das temperaturas, consulte a tabela no final destas instruções.

Batatas fritas caseiras

As suas batatas fritas em palitos ficarão mais saborosas e estaladiças se as preparar da seguinte maneira:

1 Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria.
Assim os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.
▸ *Seque-os bem.*

2 Frite as batatas em palitos duas vezes: na 1ª vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160°C. Da segunda vez, a 175°C.

3 Antes de começar o segundo ciclo, coloque as batatas fritas numa tigela e sacuda-as.

Alimentos congelados

As batatas congeladas já têm uma fritura prévia, por isso basta fritá-las uma vez, seguindo as instruções da embalagem.

Alimentos retirados directamente do congelador (-16 a -18°C) poderão provocar o arrefecimento súbito e considerável do óleo ou da gordura quando se mergulha o cesto na cuba. Uma vez que os alimentos não começam logo a ferver, irão absorver muito óleo ou gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:
- De preferência, deixe os alimentos descongelarem primeiro à temperatura ambiente antes de os fritar, a não ser que as instruções da embalagem indiquem um outro procedimento.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.

- Não frite grandes quantidades de uma só vez (consulte a tabela no final destas instruções para ver os tempos de preparação e as temperaturas adequadas).
- Seleccione a temperatura indicada na tabela que se encontra no final destas instruções ou na embalagem dos alimentos que for fritar. Se não houver indicações, seleccione a temperatura de 190°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

Como evitar sabores desagradáveis

Certos tipos de alimentos, sobretudo o peixe, podem conferir um sabor desagradável ao óleo ou à gordura. Para neutralizar o sabor do óleo ou da gordura:

1. Aqueça o óleo ou a gordura numa temperatura de 160°C.
2. Coloque duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
3. Aguarde até não aparecerem mais bolhas e depois retire o pão ou a salsa para fora com a ajuda duma espátula.

O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Meio ambiente

1. Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 16).

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela no final deste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está/estão correcto(s). Regule a fritadeira para a temperatura certa.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite muita quantidade de uma só vez. Siga as instruções dadas na tabela.
	O óleo ou a gordura não aquece o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura pode ter rebentado e dado origem ao corte automático de segurança (vidé capítulo 'Características de segurança').
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.
	O óleo ou a gordura já não está limpo/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está colocada correctamente.	Coloque a tampa correctamente na fritadeira.
	O filtro permanente anti-gordura está saturado.	Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina.
O óleo ou gordura sai para fora da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
	O cesto tem demasiada quantidade.	Não frite grandes quantidades de alimentos de uma só vez. Siga as instruções dadas na tabela.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.
A fritadeira não funciona.	O interruptor ('on/off') não foi pressionado o tempo suficiente.	Ligue a fritadeira pressionando o botão 'on/off' durante 2 segundos. O visor acende-se e ouve-se um 'beep'.
	O painel de controlo não foi montado correctamente.	Certifique-se que o painel de controlo está bem colocado. Deverá ouvir-se um clique quando o painel fica na posição certa.

Problema	Causa provável	Solução
	O corte de segurança desligou a fritadeira.	Deixe o óleo arrefecer e depois volte a ligar a fritadeira (vidé capítulo 'Características de segurança').
		Se a fritadeira não funcionar mesmo, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

Tempos de preparação e temperaturas

A tabela indica a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e qual a temperatura e o tempo de preparação que deverá seleccionar.

Se as instruções da embalagem dos alimentos forem diferentes das da tabela, deverá seguir sempre as indicações da embalagem.

Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada por cada vez	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou (parcialmente) descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1° ciclo de fritura	600 gr	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2° ciclo)	-
	Peixe fresco	450 gr	5-7	-
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5 peças	4-5	6-7
	Mini-panquecas de batata	4 peças	3-4	4-5
	Legumes fritos (cogumelos, couve-flor)	8-10 peças	2-3	-
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2° ciclo de fritura	600 gr	5-8	-
	Batatas fritas congeladas	600 gr	-	8-10
	Batata às rodelas (muito finas)	600 gr	3-4	-
	Croquetes de batata	4-5 peças	4-5	6-7
180°C	Crepes chineses	2-3 peças	6-7	8-12
	Crepes vietnamitas	5-6 peças	5-6	6-10
	Douradinhos de frango	8-10 peças	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 peças	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10 peças	3-4	4-5
	Mexilhões	12-15 peças	2-3	3-4
	Gambas	8-10 peças	3-4	4-5
	Maçã em polme	5 peças	3-4	4-5
190°C	Beringela (rodelas)	600 gr	3-4	-
	Donuts	3-4 peças	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 peças	2-3	-
	Salsichas alemãs	2 peças	3-4	-

Innledning

Kjære kunde! Gratulerer med kjøpet av din nye Philips Digital Pro frityrgryte. Med denne kan du lage all slags frityrmat trygt og enkelt!

Generell beskrivelse

Ⓐ Lokk
Ⓑ Håndtak på lokk
Ⓒ Avtaktbart kontrollpanel
Ⓓ Temperaturknapp
Ⓔ Av/på-knapp
Ⓕ Digital tidsbryter
Ⓖ Sikkerhetsbryter
Ⓗ Varmeelement
Ⓘ Stekekurv
Ⓙ Sammenleggbart håndtak på stekekurven
Ⓚ Avtakbar innerbolle
Ⓛ Nivåmerker for olje/fett
Ⓜ Apparathus
Ⓝ Bærehåndtak
Ⓞ Merkeplate
Ⓟ Ledning
Ⓠ Ledningsrom
Ⓡ Vannskuff

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med nettspenningen før apparatet kobles til strøm.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettledningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Alltid returnere apparatet til et servicesenter som er autorisert av Philips for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøve å reparere apparatet selv, da kan garantien bli kjent ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgryten grundig før apparatet brukes for første gang (se 'Rengjøring'). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrkokeren.
- Kontrollpanelet må ikke dyppes i vann eller skylles under springen mens det er festet til varmeelementet.
- Ta alltid ut støpselet etter bruk. Flytt ikke på frityrkokeren før den er tilstrekkelig avkjølt.
- Apparatet skal ikke slås på før det er fylt med olje eller fett. Kontroller alltid at frityrgryten er fylt til et nivå mellom de to merkene på innsiden av den indre bollen.
- Under friteringen kommer varm damp ut av filteret. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen. Pass Dem også for varm damp når De tar av lokket.
- Hold alltid apparatet utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk. La ikke nettledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller til (halv)profesjonelle formål eller det brukes på en måte som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og Philips aksepterer da intet ansvar for påført skade.
- Fritere maten til den får en gyllen farge istedetfor mørk eller brun og fjerne brente rester! Ikke fritere stivelsesaktig mat, spesielt potet- og kornprodukter, i temperaturer over 175°C (for å minimalisere produksjonen av akrylamid).

Sikkerhetsfunksjoner

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som slår av apparatet hvis det blir for varmt. Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i frityrgryten, eller hvis fettklumper smeltes i den, noe som kan hindre varmeelementene i å avgi varmen.

- Dersom sikkerhetsbryteren har slått av apparatet, vises Error 2 eller 3 i displayet på kontrollpanelet. Nullstille apparatet ved å trekke ut støpslet og la oljen eller fettet avkjøles. Sett støpslet i stikkontakten igjen og prøve å slå apparatet på igjen. Dersom apparatet ikke lenger virker må De kontakte Deres Philips forhandler eller et servicesenter som er autorisert av Philips.

Sikkerhetsbryter

Sikkerhetsbryteren på kontrollpanelet sikrer at varmeelementet bare kan slås på hvis kontrollpanelet er riktig montert.

- Sørg alltid for at kontrollpanelet er riktig montert (det skal høres et klikk) (fig. 1).

Kjølig sone

Under fritering samles løse matpartikler på bunnen av innerbollen. Ettersom varmeelementet sitter et stykke over bunnen av innerbollen og primært varmer opp oljen eller fettet over elementet, holder oljen eller fettet mellom bunnen av innerbollen og varmeelementet seg forholdsvis kjølig (kjølig sone). Dermed blir ikke matpartiklene i denne sonen brent, og oljen eller fettet kan brukes flere ganger.

Klargjøring for bruk

1 Apparatet skal stå på et vannrett, jevnt og stabilt underlag, utilgjengelig for barn.
Dersom du vil plassere apparatet på toppen av komfyren Deres må du forsikre deg om at platene på komfyren er slått av og er kalde.

2 Fyll frityrgryten med olje, flytende fett eller fast fett som er blitt smeltet opp til indikasjonsmerket på innsiden av innerbollen (se avsnittet 'Olje og fett' for instruksjoner om hvordan bruke fast fett) (fig. 2).

	Olje/flytende fett	Fett i fast form
Min.	3.1 l	2700 g
Maks.	3.7 l	3240 g

Olje og fett

Bland aldri ulike typer olje eller fett!

Det anbefales å bruke frityrolje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som inneholder mye umettet fett (f.eks. linolsyre).

Fett i fast form kan brukes, men man må være forsiktig for å unngå at fettet spruter og at varmeelementet blir overopphetet eller skadet.

1 Smelt fettblokkene langsomt over svak varme i en vanlig gryte.

2 Hell det smeltede fettet forsiktig i frityrgryten.

3 Frityrgryten med det størknede fettet i oppbevares i romtemperatur.

4 Dersom fettet blir veldig kaldt, kan det begynne å sprute når det smelter. For å unngå dette kan De stikke noen hull i det stivnede fettet med en gaffel (fig. 3).
Pass på at innerbollen ikke blir skadet av gaffelen.

Bruke apparatet

Fritering

Vær forsiktig: det kommer varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

1 Ta hele ledningen ut av ledningsrommet og sett støpselet i stikkontakten (fig. 4).
Den røde lampen tennes.

Pass på at nettledningen ikke kommer i berøring med de varme delene av apparatet.

2 Slå frityrgryten på ved å trykke på av/på-knappen i 2-3 sekunder (fig. 5).
Displayet tennes, og det høres et pip.

3 Still inn ønsket temperatur (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) ved å trykke på temperaturknappen én eller flere ganger (fig. 6).
- Se matemballasjen eller tabellen på slutten av denne bruksanvisningen for temperaturvalg.
- Oljen eller fettet varmes til valgt temperatur i løpet av 8-12 minutter.
- Når frityrgryten varmes opp, blir termometersymbolet på displayet fylt og tømt hele tiden. Når hele termometersymbolet er svart, har oljen eller fettet nådd valgt temperatur.
- Når en porsjon er stekt, kan termometersymbolet begynne å fylles igjen. Vent til det blir svart før neste porsjon stekes.

4 Fold ut håndtaket på stekekurven (fig. 7).

◗ De vil høre et klikk (fig. 8).
Kurven kan stå i frityrgryten mens oljen eller fettet varmes opp.

5 Ta lokket av frityrgryten (fig. 9).

6 Ta kurven ut av frityrgryten og legg maten som skal stekes, i kurven.
▸ *For best mulig stekeresultat anbefaler vi at maksimalgrensene nedenfor ikke overskrides.*

	Hjemmelagde pommes frites	Frosne pommes frites
Maks. mengde	1300 g	1000 g
Anbefalt maks. mengde for best resultat	600 g	600 g

7 Sett stekekurven forsiktig ned i frityrgryten og sett den i stativet i bollen, uten å senke den ned i oljen eller fettet (fig. 10).

8 Sett lokket på frityrgryten.

9 Løft stekekurven ut av stativet og senk den ned i oljen.

10 Still tidsbryteren på ønsket steketid og trykk deretter kort på av/på-knappen for å aktivere tidsbryteren (se avsnittet 'Tidsbryter'). Frityrgryten kan også brukes uten å stille inn tidsbryteren.

◗ For å oppnå best mulig friteringsresultat, hold deg til steketidene som er angitt på pakningen, eller følg steketidene som er satt opp i den aktuelle tabellen.
◗ For å oppnå et jevnt, gyllent friteringsresultat løfter du stekekurven opp fra oljen eller fettet et par ganger under fritering og rister forsiktig på innholdet.

Tidsbryter

Dette apparatet er utstyret med en digital tidsbryter.

Tidtakeren angir når friteringstiden er gått, men slår IKKE av frityrgryten.

1 Trykk på + eller - på kontrollpanalet én gang. Tidsbryteren stilles automatisk på en friteringstid på 10 minutter. Trykk deretter på + eller - på nytt for å angi riktig friteringstid i minutter (fig. 11).
Maksimaltiden som kan stilles inn, er 99 minutter.

- Hold knappen nede for å øke minuttantallet raskt. Slipp knappen når ønsket friteringstid er nådd.

2 Trykk kort på av/på-knappen for å aktivere tidsbryteren (fig. 5).
Tidsbryteren begynner nedtellingen.
Mens tidsbryteren teller ned, blinker gjenværende friteringstid i minutter og sekunder på displayet.

3 Hvis De vil endre innstilt tid etter å aktivert tidsbryteren, kan De stanse tidsbryteren midlertidig ved å trykke kort på av/på-knappen og stille inn ønsket friteringstid ved å trykke på + eller -. Trykk deretter kort på av/på-knappen for å aktivere tidsbryteren på nytt.

4 Når den innstilte tiden er utløpt, høres et lydsignal i 30 sekunder. Lydsignalet kan stanses ved å trykke kort på en hvilken som helst knapp.

Etter friteringen

Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

1 Ta forsiktig av lokket.

2 Ta stekekurven forsiktig ut av frityrgryten.
Fjern overflødig olje eller fett ved å riste stekekurven over frityrgryten eller sette stekekurven til avrenning i holderen på innsiden av bollen. Legg den friterte maten i en bolle eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. tørkerull.

3 Slå frityrgryten av ved å trykke på av/på-knappen i 2 sekunder (fig. 5).

4 Koble fra apparatet etter bruk.

Flytt ikke på frityrgryten før oljen eller fettet er tilstrekkelig avkjølt, dvs.etter ca. 30 minutter.

- *Hvis frityrgryten ikke brukes regelmessig, anbefaler vi å fjerne oljen eller det flytende fettet og oppbevare det i en tett beholder, fortrinnsvis i kjøleskap. Hell oljen eller fettet gjennom en sil for å fjerne matpartikler. Ta ut stekekurven før innerbollen tømmes.*
- *Hvis frityrgryten inneholder fett i fast form, la fettet størkne i frityrgryten og oppbevar frityrgryten med fettet i (se kapitlet 'Klargjøring for bruk', avsnittet 'Olje og fett'.*

Rengjøring

Vent til oljen eller fettet er tilstrekkelig avkjølt.

Ikke bruk skuremidler eller skurende materialer (for eksempel skuresvamper) til å rengjøre apparatet.

1 Ta lokket av apparatet.

2 Ta stekekurven og kontrollpanelet med varmeelementet ut av frityrgryten (fig. 12).

3 Ta vannskuffen ut av frityrgryten og tøm den.

4 Legg kontrollpanelet med varmeelementet på et tørt, sikkert sted.

Kontrollpanelet med varmeelementet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen!
Om nødvendig kan denne delen rengjøres med en fuktig klut.

5 Løft innerbollen ut av apparatet og fjern oljen eller fettet (fig. 13).

6 Lokket, stekekurven, innerbollen, apparathuset og vannskuffen rengjøres i oppvaskmaskin eller i varmt såpevann. Skyll med rent vann og tørk grundig.

7 Delene monteres på frityrgryten igjen i følgende rekkefølge: innerbolle, vannskuff, kontrollpanel med varmeelement og stekekurv.

8 Sett håndtaket i oppbevaringsstilling ved å folde det inn i stekekurven (fig. 14).

9 Rull opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpselet i holderen (fig. 15).

◗ Maskinvaskbare deler
- Apparathus
- Innerbolle
- Lokk med permanent antifettfilter
- Stekekurv
- Vannskuff

Skifte olje eller fett

Siden olje og fett mister sine gode egenskaper ganske raskt, bør de byttes regelmessig. Følg instruksene nedenfor.

Hvis frityrgryten brukes hovedsakelig til pommes frites og oljen eller fettet siles etter hver bruk, kan oljen eller fettet brukes 10-12 ganger før utskiftning.

◗ Bruk aldri samme olje eller fett i mer enn 6 måneder, og følg alltid instruksene på emballasjen.
◗ Bland aldri ny olje eller nytt fett i brukt olje eller brukt fett.
◗ Bland aldri ulike typer olje eller fett.
◗ Bytt alltid olje hvis den begynner å skumme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Deponering av brukt olje eller fett

Brukt olje eller flytende fett kan helles tilbake på originalflasken (plastflaske). Brukt fett kan deponeres ved å la det stivne i frityrgryten (uten stekekurven i) og skrape det ut av frityrgryten med en slikkepott og pakke det i avispapir. Flasken eller avisen kan deponeres som restavfall (ikke våtorganisk avfall) eller i henhold til lokale bestemmelser.

Oppbevaring

1 Sett alle delene tilbake i frityrgryten og sett på lokket.

2 Rull opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpselet i holderen.

3 Løft frityrgryten etter håndtakene.

4 Oppbevar frityrgryten med lokket på for å unngå støvansamling.

Friteringstips

Se tabellen

Hjemmelagde pommes frites

Pommes frites blir best og sprøest på følgende måte:

1 **Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll bitene i kaldt vann.**
Slik unngår man at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.
▸ *Tørk bitene grundig.*

2 **Fritere pommes fritesene to ganger: den første gangen i 4-6 minutter i en temperatur på 160°C, den andre gangen i 5-8 minutter i en temperatur på 175°C.**

3 **Før andre fritering legges pommes fritesene i en bolle og ristes.**

Frossen mat

Frosne pommes frites er allerede forstekt, så de trenger bare å friteres én gang som angitt på emballasjen.

Hvis maten tas direkte fra fryseren (-16 til -18°C), vil oljen eller fettet bli kraftig nedkjølt når maten senkes ned. Siden maten ikke brunes med en gang, kan den også absorbere for mye olje eller fett.

Gjør følgende for å forhindre dette:
- Frossen mat bør tines ved romtemperatur før steking, med mindre annet er angitt på matemballasjen.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Unngå å fritere for store mengder av gangen (se tabellene med friteringstider og -temperaturer på slutten av denne bruksanvisningen).
- Bruk friteringstemperaturen som er angitt i tabellen på slutten av denne bruksanvisningen eller på matemballasjen. Hvis ingen instrukser foreligger, still inn en temperatur på 190°C.
- Senk maten forsiktig ned i oljen eller fettet, siden frossen mat kan få den varme oljen eller fettet til å boble kraftig.

Fjerne uønsket smak

Bestemte matvarer, særlig fisk, kan gi oljen eller fettet en ubehagelig smak. Slik nøytraliserer du smaken på oljen eller fettet:

1 **Varm opp oljen eller fettet til en temperatur på 160°C.**

2 **Legg to tynne brødskiver eller noen persilledusker i oljen.**

3 **Vent til det slutter å boble, og fjern deretter brødet eller persillen fra frityrgryten ved hjelp av en spatel.**

Oljen eller fettet vil nå ha en nøytral smak igjen.

Miljø

1 **Ikke kast apparatet sammen med vanlig husholdningaavfall når produktets levetid er over, men lever det på et anvist oppsamlingssted for resirkulering. Ved å gjøre dette, vil du hjelpe til å verne miljøet (fig. 16).**

Garanti og service

Hvis De trenger informasjon eller har et problem, kan De besøke Philips' webområde på **www.philips.com** eller kontakte Philips' kundesenter i Deres land (De finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i Deres land, kan De henvende Dem til Deres lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten blir ikke gyldenbrun og/eller sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt fritert lenge nok.	Undersøke på pakningen til maten eller i tabellen mot slutten av denne bruksanvisningen hvorvidt temperaturen og/eller tilberedningstider De har valgt er korrekte. Stille inn frityrgryten på den korrekte temperaturen.
	Det er for mye mat i kurven.	Friter aldri mer mat om gangen enn mengdene som er angitt i tabellen.
	Oljen eller fettet blir ikke tilstrekkelig varmt.	Sikringen til temperaturkontrollen kan være gått, slik at overopphetingsbryteren har slått apparatet av (se kapitlet ('Sikkerhetsfunksjoner').
Frityrgryten avgir en sterk, sjenerende lukt.	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket og rengjør lokket og filteret i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettet er ikke lenger rent.	Skift ut oljen eller fettet. Sil oljen eller fettet regelmessig for å holde det friskt lengst mulig.
	Olje- eller fettypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
Damp kommer ut fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke satt riktig på apparatet.	Sett lokket ordentlig på apparatet.
	Det permanente fettfilteret er tett.	Ta av lokket og rengjør lokket og filteret i varmt vann med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgryten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgryten.	Kontroller at oljen eller fettet i frityrgryten ikke går over maksimalnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før friteringen, og følg denne bruksanvisningen ved friteringen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Friter aldri mer mat om gangen enn mengdene som er angitt i tabellen.
Oljen eller fettet skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før fritering.
	Olje- eller fettypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
	Den indre bollen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør den indre bollen som beskrevet i denne bruksanvisningen.
Frityrgryten virker ikke.	De har ikke trykket lenge nok på av/på-knappen.	Slå frityrgryten på ved å trykke på av/på-knappen i 2 sekunder. Displayet tennes, og det høres et pip.
	Kontrollpanelet er ikke riktig montert.	Sjekk at kontrollpanelet er riktig plassert. Det skal høres et klikk når kontrollpanelet låses på plass.
	Sikkerhetsbryteren har slått av apparatet.	La oljen avkjøles og prøv å slå frityrgryten på igjen (se kapitlet 'Sikkerhetsfunksjoner').
		Hvis frityrgryten ikke fungerer mer, kan De henvende Dem til Deres Philips-forhandler eller et autorisert Philips-verksted.

Tilberedningstider og temperaturinnstillinger

Tabellen nedenfor viser hvor mye av en bestemt type mat som kan tilberedes av gangen, og hvilken temperatur og tilberedningstid som skal brukes.

Hvis instruksene på matemballasjen avviker fra opplysningene i tabellen, følges instruksene på emballasjen.

Temperatur	Mattype	Anbefalt mengde per porsjon	Friteringstid (minutter), fersk eller (delvis) tint mat	Friteringstid (minutter), frossen mat
160°C	Hjemmelagde pommes frites*) første fritering	600 g	4-6 (gå til 175°C i denne tabellen for instruksjoner om andre fritering)	-
	Fersk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kylling (lår)	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroketter	5 stk.	4-5	6-7
	Små potetkaker	4 stk.	3-4	4-5
	Friterte grønnsaker (sopp, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
175°C	Hjemmelagde pommes frites*) andre steking	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	600 g	-	8-10
	Potetgull (veldig tynne potetskiver)	600 g	3-4	-
	Potetkroketter	4-5 stykker	4-5	6-7
180°C	Kinesiske vårruller	2-3 stk.	6-7	8-12
	Vietnamesiske vårruller	5-6 stykker	5-6	6-10
	Kyllingnuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kjøttboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Blåskjell	12-15 stykker	2-3	3-4
	Reker	8-10 stk.	3-4	4-5
	Stekte epler	5 stk.	3-4	4-5
190°C	Aubergine (skiver)	600 g	3-4	-
	Smultringer	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (panert)	2-4 stykker	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stykker	3-4	-

Introduktion

Bäste kund, gratulerar till köpet av din nya Philips Digital Pro metallfritös. Du kan laga alla sorters friterad mat säkert och enkelt med din nya fritös!

Allmän beskrivning

Ⓐ Lock
Ⓑ Handtag till locket
Ⓒ Löstagbar kontrollpanel
Ⓓ Temperaturknapp
Ⓔ Knappen on/off (på/av)
Ⓕ Digital timer
Ⓖ Säkerhetsströmbrytare
Ⓗ Värmeelement
Ⓘ Frityrkorg
Ⓙ Vikbart handtag till frityrkorg
Ⓚ Löstagbar innerskål
Ⓛ Indikeringsmärken för olja/matfett
Ⓜ Hölje
Ⓝ Bärhandtag
Ⓞ Typskylt
Ⓟ Sladd
Ⓠ Fack för sladdförvaring
Ⓡ Vattentråg

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- Kontrollera att den spänning som anges på fritösen överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Diska noga fritösens olika delar innan du använder den första gången (se kapitel 'Rengöring'). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.
- Sänk aldrig ned kontrollpanelen då värmeelementet är fäst vid den i vatten och skölj den inte heller under kranen.
- Dra alltid ur kontakten efter användning. Flytta inte fritösen förrän den har svalnat tillräckligt.
- Sätt inte på fritösen innan du har fyllt den med olja/matfett. Se till att fritösen alltid är fylld så att nivån ligger mellan de två indikeringsmärkena på insidan av innerskålen.
- Medan du friterar frigörs het ånga genom filtret. Håll dina händer och ditt ansikte på säkert avstånd från ångan. Se även upp för het ånga när du ta bort locket.
- Se till att barn inte kan få tag på fritösen! Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan, på vilken apparaten står.
- Fritösen är endast avsedd för användning i normalt hushåll. Om den används fel, i professionella sammanhang eller om bruksanvisningen inte följs, upphör garantin att gälla och Philips ansvarar inte för de skador som kan uppkomma.
- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester! Fritera inte stärkelsehaltig mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter, vid en temperatur över 175°C (för att minska produktionen av akrylamid).

Säkerhetsfunktioner

Säkerhetsfunktion

Den här apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som stänger av apparaten om den blir överhettad. Detta kan inträffa om det inte finns tillräckligt med olja eller om hela bitar fast fett smälts i fritösen, vilket hindrar fritösens värmeelement från att avge all sin värme.

- Om säkerhetsfunktionen har stängt av fritösen visar teckenfönstret på kontrollpanelen Error 2 eller 3. Återställ fritösen genom att dra ut stickkontakten och låta oljan eller matfettet svalna. Sätt in stickkontakten i vägguttaget igen och försök att sätta på fritösen igen. Om apparaten inte fungerar längre, vänd dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter.

Säkerhetsströmbrytare

Säkerhetsströmbrytaren på kontrollpanelen säkerställer att värmeelementet endast kan sättas på om kontrollpanelen har placerats korrekt.

- Se alltid till att kontrollpanelen är rätt placerad (du hör ett klickljud) (fig. 1).

Lågtemperaturzon

Medan du friterar samlas matrester på botten av innerskålen. Eftersom värmeelementet sitter en bit ovanför innerskålens botten och främst värmer oljan/matfettet som är ovanför det, kommer oljan/matfettet mellan innerskålens botten och värmeelementet att förbli vid relativt låg temperatur (lågtemperaturzon). Detta förhindrar att matrester som fastnar i denna zon bränns och ökar samtidigt antalet gånger som du kan återanvända oljan/matfettet.

Före användning

1. Sätt fritösen på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn.
Kontrollera att du har stängt av spisplattorna och att de är kalla om du vill ställa fritösen ovanpå spisen.
2. Fyll den torra fritösen med olja, flytande matfett eller smält fast matfett upp till högsta indikeringsmärket på insidan av innerskålen (se avsnitt 'Olja och matfett' för instruktioner om hur du använder fast matfett) (fig. 2).

	Olja/flytande matfett	Fast matfett
Minst	3,1 l	2700 g
Högst	3,7 l	3240 g

Olja och matfett

Blanda aldrig oljor eller matfetter av olika sorter!

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsmatfett, helst vegetabiliskt som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra).

Det går att använda fast friteringsmatfett men var i så fall extra försiktig för att förhindra att matfettet stänker och att värmeelementet överhettas eller skadas.

1. Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull.
2. Häll försiktigt ned matfettet i fritösen.

3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet fortfarande kvar vid rumstemperatur.

4 Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (fig. 3).
Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Var försiktig: det kommer het ånga genom filtret i locket under friteringen.

1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 4).
Den röda kontrollampan tänds.

Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.

2 Sätt på fritösen genom att trycka på on/off-knappen i 2 - 3 sekunder (fig. 5).
Skärmen tänds och du hör ett pip.

3 Ställ in önskad temperatur (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) genom att trycka på temperaturknappen en eller flera gånger (fig. 6).
- Läs på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av denna bruksanvisning vilken temperatur du ska välja.
- Oljan/matfettet värms upp till vald temperatur på 8 till 12 minuter.
- Medan fritösen värms upp ser du att termometersymbolen på skärmen fylls och töms oavbrutet. När hela termometersymbolen har blivit svart har oljan/matfettet nått den önskade temperaturen.
- När en omgång har friterats kan termometersymbolen börja fyllas igen. Vänta tills den har blivit svart innan du börjar fritera nästa omgång.

4 Vik ut korgens handtag (fig. 7).

◗ Du hör ett klickljud (fig. 8).
Du kan lämna kvar korgen i fritösen när oljan/matfettet värms upp.

5 Tag bort locket på fritösen (fig. 9).

6 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.
▸ *För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.*

	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1300 g	1000 g
Rekommenderad maxkvantitet för bästa resultat	600 gram	600 gram

7 Sätt försiktigt korgen i fritösen och placera den på hållaren inuti i skålen utan att sänka ned den i oljan eller matfettet (fig. 10).

8 Sätt på locket på fritösen.

9 Lyft upp korgen från hållaren och sänk ned den i oljan.

10 Ställ timern på önskad friteringstid och tryck sedan kort på on/off-knappen för att aktivera timern (se avsnitt 'Timer'). Du kan även använda fritösen utan att ställa timern.

◗ För ett gott slutresultat skall du följa tillagningstiden som anges på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av den här bruksanvisningen.
◗ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettet några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

Timer

Den här fritösen är utrustad med en digital timer.

Timern indikerar att friteringstiden har löpt ut, men fritösen stängs INTE av.

1 Tryck på knappen + eller - på kontrollpanelen EN GÅNG. Timern ställer automatiskt friteringstiden till 10 minuter. Tryck sedan på knappen + eller - igen för att ställa in den korrekta friteringstiden i minuter (fig. 11).
Längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.

- Håll knappen intryckt för att snabbt stega fram minuterna. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har nåtts.

2 Tryck på on/off-knappen kort för att aktivera timern (fig. 5).
Timern börjar räkna ned.
Medan timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i minuter och sekunder på skärmen.

3 Om du vill ändra den inställda tiden efter det att du har aktiverat timern kan du stanna timern genom att trycka kort på on/off-knappen och korrigera den inställda friteringstiden genom att trycka på knappen + eller -. Tryck sedan kort på on/off-knappen för att aktivera timern igen.

4 När den förinställda tiden har gått ut hör du en signal i 30 sekunder. Du kan stoppa signalen genom att kort trycka på någon knapp.

Efter fritering

Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

1 Ta försiktigt bort locket.

2 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.
För att ta bort olja/matfett som blivit över ska du skaka korgen över fritösen eller ställa korgen i avrinningsläge genom att ställa den i hållaren på insidan av skålen. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag som är klädd med flottabsorberande papper, till exempel hushållspapper.

3 Stäng av fritösen genom att trycka på on/off-knappen i 2 sekunder (fig. 5).

4 Koppla ur apparaten när du är klar.

Flytta inte fritösen förrän oljan eller matfettet hunnit svalna tillräckligt, vilket brukar ta omkring en halvtimme.

- *Om du inte använder fritösen regelbundet bör du flytta oljan eller matfettet till en väl försluten behållare, och helst förvara det i kylen eller på någon annat sval plats. Häll oljan eller matfettet i behållaren genom en fin sil för att bli av med eventuella matrester. Ta ur friteringskorgen innan du tömmer innerskålen.*
- *Om fritösen innehåller fast matfett ska du låta matfettet stelna i fritösen och sedan förvara fritösen med matfettet i (se kapitel 'Före användning', avsnitt 'Olja och matfett').*

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

Använd inte några slipande (flytande) rengöringsmedel eller redskap (t.ex. skursvampar) för att rengöra apparaten.

1 Ta av locket på fritösen.

2 Ta ut korgen och kontrollpanelen med värmeelementet ur fritösen (fig. 12).

3 Ta ut vattentråget ur fritösen och töm det.

4 Lägg kontrollpanelen med värmeelementet på en säker och torr plats.

Sänk aldrig ned kontrollpanelen med värmeelementet i vatten och skölj det inte heller under kranen!
Rengör, om det behövs, denna del med en fuktig trasa.

5 Lyft ut innerskålen ur fritösen och ta bort oljan eller matfettet (fig. 13).

6 Rengör locket, friteringskorgen, innerskålen, höljet och vattentråget i diskmaskinen eller i varmt diskvatten. Skölj dem med rent vatten och torka dem ordentligt.

7 Sätt ihop fritösen igen genom att sätta tillbaka delarna i höljet i följande ordning: innerskål, vattentråg, kontrollpanel med värmeelement och friteringskorg.

8 Lägg det vikbara handtaget i förvaringläge genom att vika ihop det inuti friteringskorgen (fig. 14).

9 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsfacket och stoppa in kontakten i kontakthållaren (fig. 15).

◗ Delar som kan diskas i diskmaskin
- Höljet
- Innerskålen
- Locket med det permanenta flottfiltret
- Korgen
- Vattentråget

Byta olja eller matfett

Eftersom olja och matfett förlorar sina goda egenskaper ganska snabbt bör du byta olja eller matfett regelbundet. För att göra det ska du följa instruktionerna nedan.

Om du huvudsakligen använder fritösen för att laga pommes frites och om du silar oljan/matfettet efter varje gång kan du återanvända oljan/matfettet 10 till 12 gånger innan den/det måste bytas. Om du använder fritösen för att laga proteinrik mat (såsom kött eller fisk) bör du byta oljan/matfettet oftare.

◗ Använd aldrig olja eller matfett i mer än 6 månader och följ alltid instruktionerna på matförpackningen.
◗ Tillsätt aldrig ny olja eller matfett till använd olja/använt matfett.
◗ Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.
◗ Byt alltid olja/matfett om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller blir simmigt.

Ta hand om använd frityr

Häll tillbaka använd olja eller flytande fett i dess ursprungliga (förslutningsbara) plastflaska. Du kan göra dig av med använt fett genom att låta det stelna i fritösen (utan att korgen är inuti den) och sedan skopa ut det ur fritösen med hjälp av en stekspade och svepa in det i tidningspapper. Om det går kan du lägga flaskan eller tidningspapperet i soptunnan för ej komposterbart avfall (inte i soptunnan för komposterbart avfall) eller slänga det i enlighet med föreskrifterna i ditt land.

Förvaring

1 Sätt tillbaka alla delar i fritösen och sätt på locket.

2 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsfacket och stoppa in kontakten i kontakthållaren.

3 Lyft fritösen i handtagen.

4 Förvara fritösen med locket på. På så sätt kommer insidan av fritösen att förbli ren och dammfri.

Friteringstips

Det finns en översikt över tillagningstider och temperaturinställningar i tabellen i slutet av denna bruksanvisning.

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

1 Ta fast potatis och skär dem i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten.
Detta hindrar dem från att klibba ihop under friteringen.
▸ *Torka stavarna noga.*

2 Fritera pommes frites två gånger: första gången i 4-6 minuter vid en temperatur på 160°C, andra gången i 5-8 minuter vid en temperatur på 175°C.

3 Innan du friterar den andra gången lägger du pommes friten i en skål och skakar den.

Djupfryst mat

Fryst pommes frites är förkokt och behöver bara friteras en gång enligt anvisningarna på förpackningen.

Djupfryst mat (-16 to -18°C) kan orsaka att oljan/matfettet svalnar avsevärt när den sänks ned i den/det. Eftersom maten inte bryns direkt kan den även absorbera för mycket olja eller matfett.

Så här undviker du ovanstående problem:
- Låt helst djupfryst mat tina i rumstemperatur innan fritering såvida det inte står annorlunda på matförpackningen.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten tills den är ordentligt torr.
- Fritera inte stora mängder samtidigt (läs i tabellen med tillagningstider och friteringstemperaturer i slutet av den här bruksanvisningen).
- Välj den friteringstemperatur som anges i tabellen i slutet av den här bruksanvisningen eller som står på matförpackningen. Om det inte finns några instruktioner ska du välja en temperatur på 190°C.
- Sänk ned maten i oljan/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att oljan/matfettet börjar bubbla våldsamt.

Om oljan/matfettet har fått bismak

En del matvaror, särskilt fisk, kan ge oljan/matfettet en obehaglig smak. Gör så här för att få bort smaken:

1 Hetta upp frityren till 160°C.

2 Lägg ner två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i frityren.

3 Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ut brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har frityren en neutral smak igen.

Miljö

I När apparatens livslängd är slut ska du inte slänga den med de vanliga hushållssoporna utan lämna in den på en offentlig återvinningsstation. Om du gör det hjälper du till att skydda miljön (fig. 16).

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Läs på matförpackningen eller i tabellen i slutet av denna instruktionsbok om temperaturen och/eller tillagningstiden du har valt är rätt. Ställ in fritösen på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat åt gången än den mängd som angetts i tabellen.
	Oljan eller matfettet blir inte tillräckligt varm/varmt.	Säkringen till temperaturregleringen kan ha utlösts vilket gör att värmesäkringen stänger av fritösen (se kapitel 'Säkerhetsfunktioner').
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta bort locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
	Oljan eller matfettet är inte längre ren/rent.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket har inte satts på ordentligt på fritösen.	Sätt på locket ordentligt på fritösen.
	Det permanenta flottfiltret är igentäppt.	Ta bort locket och rengör locket och filtret i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera inte mer mat åt gången än den mängd som anges i tabellen.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.
Fritösen fungerar inte.	Du har inte tryckt på on/off-knappen tillräckligt länge.	Sätt på fritösen genom att trycka på on/off-knappen i 2 sekunder. Skärmen tänds och du hör ett pip.
	Kontrollpanelen har inte satts ihop ordentligt.	Se till att kontrollpanelen placerats korrekt. Du bör höra ett klickljud när kontrollpanelen låses i sitt läge.
	Säkerhetsfunktionen har stängt av apparaten.	Låt oljan svalna och prova sedan att sätta på fritösen igen (se kapitel 'Säkerhetsfunktioner').
		Om fritösen inte fungerar längre ska du kontakta din Philips-återförsäljare eller en av Philips auktoriserad verkstad.

Friteringstider och temperaturinställningar

Tabellen nedan visar hur stor mängd av en viss typ mat du kan fritera samtidigt samt hur länge och vid vilken temperatur den ska friteras.

Om instruktionerna på matförpackningen skiljer sig från de i tabellen ska du alltid följa instruktionerna på förpackningen.

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad friteringsmängd	Friteringstid (i minuter) för färsk eller (i stort sett) tinad mat	Friteringstid (i minuter) för frusen mat
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	600 g	4-6 (se sedan 175°C i denna tabell för instruktioner för andra omgången)	-
	Färsk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken	12-15	15-20
	Ostkroketter	5 stycken	4-5	6-7
	Små potatiskakor	4 stycken	3-4	4-5
	Grönsaksbitar (svamp, blomkål)	8-10 stycken	2-3	-
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	600 gram	5-8	-
	Fryst pommes frites	600 gram	-	8-10
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	600 gram	3-4	-
	Potatiskroketter	4-5 stycken	4-5	6-7
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken	6-7	8-12
	Vietnamesiska vårrullar	5-6 stycken	5-6	6-10
	Kycklingbitar	8-10 stycken	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stycken	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10 stycken	3-4	4-5
	Musslor	12-15 stycken	2-3	3-4
	Räkor	8-10 stycken	3-4	4-5
	Äppelbitar	5 stycken	3-4	4-5
190°C	Auberginer (skivor)	600 gram	3-4	-
	Munkar	3-4 stycken	5-6	-
	Camembert (panerad)	2-4 stycken	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stycken	3-4	-

Johdanto

Onnittelumme uuden Philips Digital Pro -friteerauskeittimen hankinnan johdosta. Uudella friteerauskeittimellä voit valmistaa monenlaisia ruokia turvallisesti ja helposti!

Laitteen osat

Ⓐ Kansi
Ⓑ Kannen kädensija
Ⓒ Irrotettava ohjaustaulu
Ⓓ Lämpötilapainike
Ⓔ Käynnistyspainike
Ⓕ Digitaalinen aikakytkin
Ⓖ Turvakytkin
Ⓗ Lämmitysvastus
Ⓘ Kori
Ⓙ Korin kääntyvä kahva
Ⓚ Irrotettava friteerausastia
Ⓛ Ölyn/rasvan merkkiviivat
Ⓜ Kotelo
Ⓝ Kantokahvat
Ⓞ Arvokilpi
Ⓟ Liitosjohto
Ⓠ Johtopesä
Ⓡ Vesiastia

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkasta, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- Palauta laite aina Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tarkistusta tai huoltoa varten. Älä yritä korjata laitetta itse, koska silloin takuu ei ole enää voimassa.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin laitat friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Älä upota ohjaustaulua ja siinä kiinni olevaa lämmitysvastusta veteen äläkä huuhtele niitä juoksevalla vedellä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen. Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa. Tarkasta aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa. Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla friteerausastian sisäpuolella olevan kahden merkkiviivan välissä.
- Kypsentäminen aikana suodattimesta tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot riittävän kaukana höyrystä. Varo kuumaa höyryä myös, kun avaat kannen.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta on käytetty väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu lakkaa olemasta voimassa eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Kypsennä ruoka kullankeltaiseksi tumman tai ruskean asemesta ja poista palaneet jäänteet. Älä

kypsennä tärkkelyspitoisia ruokia, erityisesti perunaa ja viljatuotteita, yli 175 °C:n lämmössä akrylamidin muodostumisen välttämiseksi.

Turvallisuus

Ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee laitteen toiminnan, jos se kuumenee liikaa. Näin voi tapahtua, jos öljyä tai rasvaa ei ole riittävästi tai jos yritetään sulattaa uutta rasvaa paloina friteerauskeittimessä, jolloin lämpö ei pääse leviämään lämmityselementistä.

- **Jos ylikuumenemissuoja on katkaissut laitteesta virran, ohjaustaulussa näkyy virhekoodi 2 tai 3. Voit palauttaa laitteen normaalitilaan irrottamalla pistokkeen pistorasiasta ja antamalla öljyn tai rasvan jäähtyä. Kytke pistoke uudelleen pistorasiaan ja yritä kytkeä laitteeseen virta. Jos laite ei toimi, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.**

Turvakytkin

Ohjaustaulun turvakytkin takaa sen, että lämmitysvastus voidaan kytkeä vain, kun ohjaustaulu on oikein paikallaan.

- **Varmista aina, että ohjaustaulu on oikein paikallaan (kuulet napsahduksen) (kuva 1).**

Kylmä alue

Ruuan kypsennyksen kuluessa irronneet palat kerääntyvät friteerausastian pohjalle. Koska lämmitysvastus on jonkin verran friteerausastian pohjaa ylempänä ja koska se ensisijaisesti kuumentaa yläpuolella olevan öljyn tai rasvan, pysyy lämmitysvastuksen alla oleva öljy viileämpänä (kylmä alue). Tämä estää tälle alueelle joutuvien ruuanpalojen palamisen ja siten öljy tai rasva pysyy pidempään hyvänä.

Käyttöönotto

1 **Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.**
Jos asetat friteerauskeittimen lieden päälle, varmista, että keittolevyt eivät ole käytössä ja ne ovat kylmiä.

2 **Täytä kuiva friteerauskeitin öljyllä tai juoksevalla tai sulatetulla rasvalla friteerausastian sisäpuolella olevaan merkkiviivaan asti (tietoja kiinteän rasvan käytöstä on kohdassa Öljy ja rasva) (kuva 2).**

	Öljy tai juokseva rasva	Kiinteä rasva
Vähintään	3,1 l	2700 g
Enintään	3,7 l	3240 g

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja!

Suosittelemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esim. linoleenihappoa).

Myös kiinteää uppopaistorasvaa voidaan käyttää, mutta sen sulattamisessa on oltava erityisen varovainen, ettei rasva ala roiskua ja lämmitysvastus kuumene liikaa tai vahingoitu.

1 **Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloiteltu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.**

2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.

3 Säilytä jähmettynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä.

4 Jos rasva on kovin kylmää, se saattaa roiskua sulatettaessa. Voit estää tämän tekemällä haarukalla reikiä jähmettyneen rasvan pintaan (kuva 3).

Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsentämisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 4).

Punainen merkkivalo syttyy.

Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.

2 Käynnistä friteerauskeitin painamalla käynnistyspainiketta 2-3 sekuntia (kuva 5).

Näyttöön syttyy valo ja kuulet merkkiäänen.

3 Valitse lämpötila (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) painamalla lämpötilapainiketta yhden tai useamman kerran (kuva 6).

- Katso sopiva lämpötila ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 8-12 minuutissa.
- Kuumennuksen aikana lämpömittarin kuva näkyy näytössä täyttyvän ja tyhjentyvän jatkuvasti. Kun koko lämpömittari on muuttunut mustaksi, öljy tai rasva on kuumentunut haluttuun lämpötilaan.
- Ruoka-annoksen kypsentämisen jälkeen lämpömittarin kuva voi taas alkaa täyttyä. Odota, kunnes se on muuttunut mustaksi, ennen kuin kypsennät seuraavan ruoka-annoksen.

4 Käännä korin kahva esiin (kuva 7).

◗ Kuulet napsahduksen (kuva 8).

Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä öljyn tai rasvan kuumennuksen aikana.

5 Nosta kansi pois friteerauskeittimestä (kuva 9).

6 Poista kori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

▸ *Älä laita koriin kerralla enempää ruokaa kuin mitä on neuvottu alla.*

	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1300 g	1000 g
Suositeltu enimmäismäärä parasta lopputulosta varten	600 g	600 g

7 Aseta kori varovasti keittimeen friteerausastian sisäpuolella olevaan kannattimeen laskematta sitä öljyn tai rasvan joukkoon (kuva 10).

8 Aseta kansi paikalleen.

9 Nosta kori kannattimesta ja laske se öljyyn.

10 Aseta ajaikakytkimellä haluttu kypsennysaika ja käynnistä aikakytkin painamalla lyhyesti käynnistykytkintä (katso kohtaa Aikakytkin). Friteerauskeitintä voi käyttää myös ilman aikakytkintä.

◗ Saadaksesi hyvän lopputuloksen noudata ruokapakkauksessa ilmoitettua kypsennysaikaa tai tämän käyttöohjeen lopussa olevan taulukon kypsennysaikaa.

◗ Tasainen ruskistus saadaan, kun kori nostetaan ylös ja sitä ravistellaan varovasti pari kertaa kypsennyksen aikana.

Aikakytkin

Tässä laitteessa on digitaalinen aikakytkin.

Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

1 Paina ohjaustaulusta KERRAN painiketta + tai -. Aikakytkin asettaa kypsennysajaksi automaattisesti 10 minuuttia. Aseta oikea aika minuutteina painamalla painiketta + tai - (kuva 11).

Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.

- Minuutit vaihtuvat nopeammin, jos painat kytkintä jatkuvasti. Vapauta kytkin, kun haluttu kypsennysaika on näkyvissä.

2 Käynnistä aikakytkin painamalla käynnistyspainiketta lyhyesti (kuva 5).

Aikakytkin alkaa vähentää aikaa.

Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä olevan ajan minuutit ja sekunnit vilkkuvat näytössä.

3 Jos haluat muuttaa asetettua aikaa aikakytkimen käynnistämisen jälkeen, pysäytä aikakytkin painamalla käynnistyspainiketta lyhyesti ja muuta aika painikkeella + tai -. Käynnistä sitten aikakytkin uudelleen painamalla käynnistyspainiketta lyhyesti.

4 Kun asetettu aika on kulunut, kuulet merkkiäänen 30 sekunnin ajan. Voit katkaista merkkiäänen painamalla jotain painiketta lyhyesti.

Kypsentämisen jälkeen

Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

1 Nosta kansi pois varovasti.

2 Nosta kori varovasti pois keittimestä.

Poista liika öljy tai rasva ravistamalla koria keittimen päällä tai asettamalla kori valumisasentoon friteerausastian sisäpuolella olevan kannattimen varaan. Laita ruoka valumaan kulhoon tai siivilään, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia, esimerkiksi talouspaperia.

3 Katkaise friteerauskeittimen toiminta painamalla käynnistyspainiketta 2 sekuntia (kuva 5).

4 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi, mihin kuluu noin 30 minuuttia.

- *Ellet käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, säilytä öljy tai juokseva rasva hyvin suljetuissa pulloissa ja mielellään jääkaapissa. Kaada öljy tai rasva pulloon tiheän siivilän läpi, niin ruuanpalat erottuvat pois. Poista kori ennen friteerausastian tyhjentämistä.*
- *Jos käytät kiinteää rasvaa, anna sen jähmettyä keittimessä ja säilytä keitin rasvoineen huoneenlämmössä (katso kohdasta Käyttöönotto osa Öljy ja rasva).*

Puhdistus

Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä friteerauskeittimen puhdistamiseen.

1 Nosta kansi pois laitteesta.

2 Poista kori ja ohjaustaulu lämmitysvastuksineen friteerauskeittimestä (kuva 12).

3 Poista vesiastia ja tyhjennä se.

4 Aseta ohjaustaulu lämmitysvastuksineen turvalliseen, kuivaan paikkaan.

Älä upota ohjaustaulua lämmitysvastuksineen veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä!
Pyyhi tarvittaessa tämä osa kostealla liinalla.

5 Nosta friteerausastia ylös laitteesta ja kaada öljy tai juokseva rasva pois (kuva 13).

6 Pese kansi, kori, friteerausastia, kotelo ja vesiastia astianpesukoneessa tai kuumalla astianpesuvedellä. Huuhtele ja kuivaa hyvin.

7 Kokoa friteerauskeitin laittamalla osat takaisin koteloon seuraavassa järjestyksessä: friteerausastia, vesiastia, ohjaustaulu lämmitysvastuksineen ja kori.

8 Käännä korin kahva säilytysasentoon korin sisään (kuva 14).

9 Kierrä liitosjohto kasaan, työnnä se johtopesään ja kiinnitä pistotulppa pitimeen (kuva 15).

◗ **Konepesun kestävät osat**
- Kotelo
- Friteerausastia
- Rasvansuodattimella varustettu kansi
- Kori
- Vesiastia

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

Koska öljy ja rasva menettävät hyvät ominaisuutensa melko nopeasti, on öljy tai rasva vaihdettava säännöllisesti. Noudata alla olevia ohjeita.

Jos friteerauskeitintä käytetään pääasiassa ranskaperunoiden valmistamiseen ja jos öljy tai rasva siivilöidään aina käytön jälkeen, voi samaa öljyä tai rasvaa käyttää 10-12 kertaa, ennen kuin se on vaihdettava. Jos friteerauskeittimessä kypsennetään runsasproteiinista ruokaa (kuten lihaa tai kalaa), öljy tai rasva on vaihdettava useammin.

◗ **Älä käytä samaa öljyä tai rasvaa yli 6 kuukautta ja noudata aina pakkauksen ohjeita.**
◗ **Älä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytetyn joukkoon.**
◗ **Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.**
◗ **Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.**

Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

Kaada käytetty öljy tai juokseva rasva takaisin alkuperäiseen suljettavaan muovipulloon. Kiinteän rasvan voi hävittää antamalla sen ensin jähmettyä keittimessä ilman koria, minkä jälkeen se voidaan nostaa lastalla pois ja kääriä sanomalehteen. Voit heittää pullon tai sanomalehden talousjätteisiin, ei kuitenkaan kompostoitavien jätteiden joukkoon, tai hävittää paikallisia ohjeita noudattaen.

Säilytys

1 Laita kaikki irto-osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.

2 Kierrä liitosjohto kasaan, työnnä se johtopesään ja kiinnitä pistotulppa pitimeen.

3 Nosta friteerauskeitin kahvoista.

4 Säilytä kansi aina friteerauskeittimen päällä. Näin friteerauskeittimen sisäpuoli pysyy puhtaana ja pölyttömänä.

Vinkkejä

Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

1 **Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtele suikaleet siivilässä kylmällä vedellä.** Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
- *Kuivaa suikaleet esim. talouspaperilla.*

2 **Kypsennä ranskanperunat kahdesti: ensin 4-6 minuuttia 160 °C:n lämmössä ja toisen kerran 5-8 minuuttia 175 °C:n lämmössä.**

3 **Ennen kuin aloitat toisen kypsennysvaiheen, kaada ranskanperunat kulhoon ja ravistele niitä.**

Pakasteruuat

Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään vain kerran pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Pakastimesta (-16 ... -18 °C) otettu ruoka jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, kun se lasketaan keittimeen. Koska ruoka ei ala paistua heti, se saattaa imeä liikaa öljyä tai rasvaa.

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:
- Anna pakasteruuan sulaa ainakin osittain huoneenlämmössä ennen kypsentämistä, ellei ruokapakkauksessa neuvota toisin.
- Ravistele pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kovin suuria annoksia kerralla (katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopusta).
- Valitse lämpötila tämän käyttöohjeen lopussa olevan taulukon tai ruokapakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Ellei tällaista ohjetta ole, valitse lämpötila 190 °C.
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoka saattaa aiheuttaa kuuman öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

Vieraan maun poistaminen

Tietyistä ruuista, varsinkin kalasta, lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä, mikä saattaa antaa makua öljyyn. Jos haluat estää maun tarttumisen seuraavaan ruokaan:

1 **Kuumenna öljy tai rasva 160-asteiseksi.**

2 **Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta.**

3 **Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät pois keittimestä lastalla.** Nyt öljyssä tai rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Ympäristöasiaa

1 **Älä hävitä loppuun käytettyä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen. Näin autat suojelemaan ympäristöä (kuva 16).**

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin www-sivuja osoitteesta **www.philips.com** tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanruskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruokapakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta, onko valittu lämpötila ja kypsennysaika sopiva. Aseta friteerauskeittimeen oikea lämpötila.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempia annoksia kuin mitä kyseisessä taulukossa on neuvottu.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Termostaatin sulake on ehkä palanut, minkä takia turvakytkin katkaisee laitteen toiminnan (katso kohtaa Turvakytkin).
Friteerauskeittimestä lähtee voimakas, epämiellyttävä haju.	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kansi ei ole kunnolla laitteen päällä.	Laita kansi kunnolla laitteen päälle.
	Käryn- ja rasvansuodatin on likainen.	Poista kansi ja pese kansi ja suodatin kuumalla astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempia annoksia kuin mitä kyseisessä taulukossa on neuvottu.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsentämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Friteerausastiaa ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.
Friteerauskeitin ei toimi.	Et ole painanut käynnistyspainiketta tarpeeksi kauan.	Käynnistä friteerauskeitin painamalla käynnistyspainiketta 2 sekuntia. Näyttöön syttyy valo ja kuulet merkkiäänen.
	Ohjaustaulu ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että ohjaustaulu on oikein paikallaan. Kuulet napsahduksen, kun ohjaustaulu lukkiutuu paikalleen.
	Turvakytkin on katkaissut laitteesta virran.	Anna öljyn jäähtyä ja yritä sitten käynnistää friteerauskeitin uudelleen (katso kohtaa Turvallisuus).

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
		Jos friteerauskeitin ei enää toimi, ota yhteys Philips-kauppiaaseen tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Alla olevasta taulukosta näkyy, kuinka paljon tiettyä ruokaa voidaan valmistaa kerralla ja mikä lämpötila ja kypsennysaika tulisi valita.

Jos valmistettavan ruuan pakkauksessa on taulukosta poikkeavat ohjeet, noudata aina pakkauksen ohjeita.

Lämpötila	Ruokalaji	Suositeltava kerta-annos	Kypsennysaika (minuuttia) tuore tai (osittain) sulatettu ruoka	Kypsennysaika (minuuttia) pakastettu ruoka
160 °C	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	600 g	4-6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)	-
	Tuore kala	450 g	5-7	-
170 °C	Broileri (koivet, fileet)	3-5 kpl	12-15	15-20
	Juustokuorukat	5 kpl	4-5	6-7
	Pienet perunaletut	4 kpl	3-4	4-5
	Friteeratut kasvikset (herkkusienet, kukkakaali)	8-10 kpl	2-3	-
175 °C	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	600 g	5-8	-
	Pakastetut ranskanperunat	600 g	-	8-10
	Perunalastut	600 g	3-4	-
	Perunakuorukat	4-5 kpl	4-5	6-7
180 °C	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl	6-7	8-12
	Vietnamilaiset kevätkääryleet	5-6 kpl	5-6	6-10
	Kananugetit	8-10 kpl	3-4	4-5
	Pikku välipalat	8-10 kpl	3-4	4-5
	Lihapyörykät (pienet)	8-10 kpl	3-4	4-5
	Simpukat	12-15 kpl	2-3	3-4
	Katkaravut	8-10 kpl	3-4	4-5
	Friteeratut omenat	5 kpl	3-4	4-5
190 °C	Munakoiso (viipaleet)	600 g	3-4	-
	Donitsit/munkit	3-4 kpl	5-6	-
	Camembert (korppujauhotettu)	2-4 kpl	2-3	-
	Wieninleike	2 kpl	3-4	-

Introduktion

Kære kunde. Tillykke med købet af din nye Philips Digital Pro metal frituregryde. Frituregryden som giver dig mulighed for at tilberede alle former for friturestegte madvarer - sikkert og nemt.

Generel beskrivelse

Ⓐ Låg
Ⓑ Håndgreb på låg
Ⓒ Aftageligt betjeningspanel
Ⓓ Temperaturknap
Ⓔ On/off (tænd/sluk) knap
Ⓕ Digital timer
Ⓖ Sikkerhedsafbryder
Ⓗ Varmelegeme
Ⓘ Friturekurv
Ⓙ Sammenklappeligt håndtag på friturekurv
Ⓚ Udtagelig indergryde
Ⓛ Niveaumarkeringer for olie/fedt
Ⓜ Hus
Ⓝ Bærehåndtag
Ⓞ Typeskilt
Ⓟ Ledning
Ⓠ Lednings-opbevaringsrum
Ⓡ Vandbakke

Vigtigt

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden frituregryden tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- Inden frituregryden tages i brug første gang, kontrolleres det, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et Philips-autoriseret serviceværksted eller en anden fagmand, for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- I tilfælde af eftersyn og/eller reparation skal apparatet altid indsendes til Philips eller autoriseret Philips serviceværksted. Forsøg ikke at reparere apparatet selv, da garantien i så fald bortfalder.
- Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet 'Rengøring'). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommes olie eller fedt i frituregryden.
- Betjeningspanelet med varmelegemet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Flyt ikke frituregryden, før den er kølet tilstrækkeligt af.
- Tænd ikke apparatet, før der er kommet olie eller fedt i. Sørg for, at frituregryden altid er fyldt til et niveau mellem de to markeringer på indersiden i indergryden.
- Under friturestegningen kommer der varm damp ud gennem filtret. Hold hænder og ansigt i sikker afstand af dampen. Du skal også passe på den varme damp, når du fjerner låget.
- Hold frituregryden uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, hvor frituregryden er placeret.
- Frituregryden er udelukkende beregnet til almindeligt husholdningsbrug. Hvis den bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien, og Philips påtager sig intet ansvar for eventuelle skader.

- Steg maden, indtil den bliver gyldenbrun og ikke mørk eller brun, og fjern altid brankede dele! Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder akrylamid).

Sikkerhed

Sikkerhedsafbryder

Frituregryden er forsynet med en sikkerhedsafbryder, som slår gryden fra i tilfælde af overophedning. Dette kan ske, hvis der ikke er tilstrækkeligt med olie eller fedt i gryden, eller hvis der smeltes fedtblokke i gryden, som hindrer varmelegemet i at afgive dets varme.

- **Hvis sikkerhedsafbryderen har slukket for frituregryden, vil kontrolpanelets display vise Error 2 eller 3. Nulstil frituregryden ved at trække stikket ud af stikkontakten og lad olien/fedtet afkøle. Sæt herefter stikket tilbage i stikkontakten og tænd frituregryden igen. HVis frituregryden imidlertid ikke virker, indleveres den til et autoriseret Philips værksted - via din Philips forhandler.**

Sikkerhedsafbryder

Sikkerhedsafbryderen på betjeningspanelet sikrer, at varmeelementet kun kan tændes, hvis betjeningspanelet er placeret korrekt.

- **Sørg altid for, at betjeningspanelet er korrekt placeret (du hører et klik) (fig. 1).**

Cool zone

Under friturestegningen vil der samle sig løse madpartikler i bunden af indergryden. Da varmelegemet er placeret et stykke over indergrydens bund og fortrinsvis opvarmer olien eller fedtet oven over det, forbliver olien/fedtet mellem indergrydens bund og varmelegemet relativt køligt (cool zone). Dette sikrer, at madpartikler, som samles i denne zone, ikke brænder på, og at du derfor kan genbruge olien eller fedtet flere gange.

Klargøring

1 **Anbring frituregryden på et vandret, jævnt og stabilt underlag uden for børns rækkevidde. Vælger du at stille frituregryden på komfuret, skal du være sikker på, at der er slukket for kogeplader/gasblus, og at de ikke er varme.**

2 **Fyld frituregryden med olie/flydende fedt eller smeltet fast fedt op til markeringen på indergrydens indvendige side (læs afsnittet 'Olie og fedt' om brug af fast fedt (fig. 2).**

	Olie/flydende fedt	Fast fedt
Min.	3,1 l	2700 g
Max.	3,7 l	3240 g

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige slags olie og fedt!

Det anbefales at bruge fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie/fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks.linolensyre).

Det er dog muligt at anvende fast friturefedt, men i så fald skal du være ekstra opmærksom, så du undgår, at fedtet begynder at sprøjte, og at varmeelementet bliver overophedet eller beskadiget.

1 Hvis du vil anvende fast fedt, skal det først smeltes langsomt over svag varme i en almindelig gryde.

2 Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt over i friturегryden.

3 Opbevar friturегryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.

4 Hvis fedtet bliver meget koldt, kan det begynde at sprøjte kraftigt, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel (fig. 3).

Pas på ikke at beskadige indergrydens belægning med gaflen.

Brug af friturегryden

Friturestegning

Vær opmærksom på, at der slipper varm damp ud af filteret i låget under friturestegningen.

1 Træk hele netledningen ud af rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 4).

Den røde kontrollampe tænder.

Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med friturегrydens varme dele og flader.

2 Tænd friturегryden ved at holde on/off-knappen inde i 2-3 sekunder (fig. 5).

Displayet lyser, og du hører et bip-signal.

3 Indstil den ønskede temperatur (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) ved at trykke på temperaturknappen én eller flere gange (fig. 6).

- Oplysninger om, hvilken temperatur du skal vælge, finder du på emballagen til de madvarer, der skal friturestegs - eller i tabellen sidst i denne betjeningsvejledning.
- Olien eller fedtet opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 8 til 12 minutter.
- Mens friturегryden varmes op, ses termometersymbolet i displayet. Når hele termometersymbolet er blevet sort, har olien eller fedtet nået den valgte temperatur.
- Når du har friturestegt en portion, ses termometersymbolet muligvis i displayet igen. Vent med at friturestege den næste portion, indtil termometersymbolet er blevet sort igen.

4 Fold håndtaget på friturekurven ud (fig. 7).

◗ Der høres et "klik" (fig. 8).

Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens olien/fedtet opvarmes.

5 Tag låget af friturегryden (fig. 9).

6 Tag kurven op af gryden, og læg ingredienserne i.

▸ *Resultatet bliver bedst, hvis de maximale mængder angivet nedenfor ikke overskrides.*

	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Max. mængde	1300 g	1000 g
Anbefalet max. kvantitet for det bedste resultat	600 g	600 g

7 Sæt forsigtigt kurven i friturегryden, og anbring den i beslaget inde i gryden uden at sænke den ned i olien eller fedtet (fig. 10).

8 Sæt låget på friturегryden.

9 Løft kurven ud af beslaget, og sænk den ned i olien/fedtet.

10 Indstil timeren til den ønskede stegetid, og tryk derefter kort på on/off-knappen for at aktivere timeren (se afsnittet 'Timer'). Du kan også anvende friturегryden uden at indstille timeren.

- For at opnå det bedste resultat bør den angivne tilberedningstid på madvarens emballage - eller den anbefalede tilberedningstid iflg. tabellen sidst i denne brugsvejledning - nøje overholdes.
- For at opnå et ensartet, gyldent resultat løftes kurven op af olien/fedtet et par gange under stegningen og rystes let.

Timer (tidsur)

Friturегryden er udstyret med en digital timer.

Timeren indikerer, når den valgte stegetid er udløbet, men slukker IKKE for friturегryden.

1 Tryk EN ENKELT GANG på knappen + eller - på betjeningspanelet. Timeren indstiller automatisk en stegetid på 10 minutter. Tryk derefter igen på + eller - for at indstille den korrekte stegetid i minutter (fig. 11).
Der kan maksimalt indstilles en stegetid på 99 minutter.

- Hold knappen nede for at foretage en hurtigere indstilling. Slip knappen, så snart den ønskede stegetid ses i displayet.

2 Tryk kort på on/off-knappen for at aktivere timeren (fig. 5).
Timeren starter nedtællingen.
Mens timeren tæller ned, blinker den tilbageværende stegetid i minutter og sekunder i displayet.

3 Ønsker du at ændre den indstillede tid, efter timeren er aktiveret, sættes timeren på pause ved at trykke kort på on/off-knappen og tilpasse den indstillede stegetid ved at trykke på knappen + eller -. Tryk derefter kort på on/off-knappen for at aktivere timeren igen.

4 Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal i 30 sekunder. Lydsignalet kan stoppes ved at trykke kort på en vilkårlig knap.

Efter friturestegningen

Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.

1 Fjern forsigtigt låget.

2 Løft forsigtigt kurven op af gryden.
Ryst kurven over gryden eller anbring den i beslaget på indersiden af indergryden, så olie og fedt kan dryppe af. Læg de friturestegte madvarer på et fad eller i en si med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

3 Sluk friturегryden ved at holde on/off-knappen inde i 2 sekunder (fig. 5).

4 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke friturегryden, før olien/fedtet er kølet tilstrækkeligt af. Det tager ca. 30 minutter.

- *Hvis du ikke anvender friturегryden regelmæssigt, tilrådes det at fjerne olien eller det flydende fedt og opbevare den/det i en tætsluttende beholder, helst i køleskab eller på et køligt sted. Fyld beholderen ved at hælde olien eller fedtet igennem en fin si for at fjerne eventuelle madpartikler. Fjern friturekurven, før du tømmer indergryden.*
- *Hvis friturегryden indeholder fast fedt, kan du lade fedtet størkne i gryden og opbevare den med fedtet i (se afsnittet 'Olie og fedt' under 'Klargøring').*

Rengøring

Vent, indtil olien/fedtet er tilstrækkeligt afkølet.

Brug ikke nogle former for skrappe (flydende) rengørings- eller skuremidler (f.eks. ståluldssvampe) til rengøring af friturегryden.

1 Tag låget af gryden.

2 Fjern kurven og betjeningspanelet med varmelegemet fra friturегryden (fig. 12).

3 Tag vandbakken ud og tøm den.

4 Placér betjeningspanelet med varmeelementet på et sikkert, tørt sted.

Betjeningspanelet med varmelegemet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
Rengør om nødvendigt denne del med en fugtig klud.

5 Løft indergryden op af friturегryden, og tøm den for olie eller fedt (fig. 13).

6 Rengør låg, friturekurv, indergryde, hus og vandbakke i opvaskemaskinen eller i varmt sæbevand. Skyl delene med rent vand, og tør dem ordentligt.

7 Saml friturегryden igen ved at komme delene op i huset i følgende rækkefølge: indergryde, vandbakke, betjeningspanel med varmelegeme og friturekurv.

8 Sæt det sammenklappelige håndtag i opbevaringsposition ved at klappe det ind i friturekurven (fig. 14).

9 Rul netledningen sammen, anbring den i rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i stikholderen (fig. 15).

◗ Dele, som tåler opvaskemaskine
- Hus
- Indergryde
- Låg med permanent anti-fedtfilter
- Kurv
- Vandbakke

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt mister deres fordelagtige egenskaber ret hurtigt, bør det udskiftes regelmæssigt. Fremgangsmåden er beskrevet nedenfor.

Hvis du fortrinsvis anvender friturегryden til tilberedning af pommes frites, og du sier olien/fedtet hver gang efter brug, kan olien/fedtet genbruges 10 til 12 gange, før det skal skiftes. Anvendes friturегryden imidlertid til tilberedning af proteinrige madvarer, f.eks. kød og/eller fisk, skal olien/fedtet udskiftes oftere.

◗ Brug aldrig samme olie eller fedt i mere end 6 måneder, og følg altid anvisningerne på emballagen.
◗ Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med noget, der allerede har været brugt.
◗ Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.
◗ Udskift altid olien/fedtet, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Sådan kasseres brugt olie/fedt

Hæld brugt olie/fedt tilbage i den originale (lukbare) plastflaske. Du kan kassere brugt fedt ved at lade det størkne i frituregryden (uden isat kurv) og derefter skrabe det ud med en spatel og pakke det ind i avispapir. Smid flasken eller avisen ud sammen med ikke-kompostérbart affald (ikke sammen med kompostérbart affald) eller ifølge de lokale affaldsregler og bestemmelser.

Opbevaring

1. Anbring alle dele i frituregryden igen, og læg låget på.
2. Rul netledningen sammen, anbring den i rummet til ledningsopbevaring, og sæt stikket i stikholderen.
3. Løft frituregryden i håndgrebene.
4. Opbevar frituregryden med låget på. På den måde kan du holde indersiden af frituregryden ren og fri for støv.

Gode råd

I tabellen sidst i brugsanvisningen finder du en oversigt over anbefalede tilberedningstider og temperaturindstillinger.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste pommes frites:

1. Brug friske kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand.

På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

▸ *Tør kartoffelstavene omhyggeligt.*

2. Steg pommes fritterne i to omgange: Første gang i 4-6 minutter ved 160°C og anden gang i 5-8 minutter ved 175°C.
3. Kom de hjemmelavede pommes frites op i en skål og ryst dem godt før sidste stegerunde.

Frosne madvarer

Dybfrosne pommes frites er altid forkogte, så de skal blot steges én gang i henhold til anvisningen på emballagen.

Madvarer direkte fra fryseren (-16 til -18°C) vil medføre en væsentlig afkøling af olien eller fedtet, når de kommes ned i olien/fedtet. Da de derfor ikke brunes med det samme, vil de absorbere for meget olie eller fedt.

Dette kan du undgå på følgende måde:

- Lad så vidt muligt frosne madvarer tø op ved stuetemperatur, før de friturestеges, medmindre andet fremgår af emballagen.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup ingredienserne, indtil de er helt tørre.
- Undgå at friturestege meget store mængder på samme tid (se tabellen med tilberedningstid og stegetemperatur sidst i brugsvejledningen).
- Find den bedst egnede temperatur i tabellen sidst i brugsvejledningen eller ved hjælp af oplysningerne på emballagen til de madvarer, der skal friturestеges. Hvis den ikke findes her, skal du vælge 190°C.
- Nedsænk maden i olien/fedtet meget forsigtigt, da frosne madvarer kan få olien/fedtet til at boble/sprøjte voldsomt.

Sådan undgås uønsket bismag:

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtet en ubehagelig bismag. For at forhindre dette gøres følgende:

1. Opvarm olien/fedtet i friturегryden til 160°C.
2. Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste op i olien/fedtet.
3. Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Miljøbeskyttelse

1. Smid ikke apparatet ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Indlevér det istedet på det kommunale indsamlingssted for genbrugsmaterialer. Derved er du med til at beskytte miljøet (fig. 16).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside: **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke stegt længe nok.	Kontrollér om den korrekte temperatur og/eller tilberedningstid har været anvendt - enten på madvarens emballage eller i tabellen i brugsvejledningen. Indstil den korrekte temperatur.
	Der er for meget mad i kurven.	Undgå at friturestege mere mad på samme tid end den mængde, der fremgår af den relevante tabel.
	Olien eller fedtet bliver ikke varmt nok.	Sikringen til temperaturstyringen er muligvis sprunget, hvilket får sikkerhedsafbryderen til at slukke friturегryden (se kapitlet 'Sikkerhed').
Friturегryden afgiver en kraftig og ubehagelig lugt.	Det fastsiddende anti-fedtfilter er mættet.	Fjern låget, og rengør dette og filtret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien eller fedtet er ikke længere ren(t).	Udskift olien/fedtet. Si olien/fedtet regelmæssigt, så den/det holder sig frisk(t) i længere tid.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lagt korrekt på friturегryden.	Læg låget korrekt på.
	Det fastsiddende anti-fedtfilter er mættet.	Fjern låget, og rengør dette og filtret i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie/fedt i friturегryden.	Sørg for, at olie-/fedtniveauet aldrig overstiger max-markeringen.
	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de frituresteges, og følg anvisningerne i brugsvejledningen.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Undgå at friturestege større mængder mad på samme tid end den mængde, der fremgår af den relevante tabel.
Olien/fedtet skummer voldsomt under stegningen.	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de kommes op i friturегryden.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør indergryden som beskrevet i brugsvejledningen.
Friturегryden virker ikke.	Du har ikke trykket længe nok på on/off-knappen.	Tænd friturегryden ved at holde on/off-knappen inde i 2 sekunder. Displayet tændes, og du hører et bip.
	Betjeningspanelet er ikke placeret korrekt.	Kontrollér, at betjeningspanelet er placeret korrekt. Det skal give et hørbart klik, idet det sættes korrekt på.
	Sikkerhedsafbryderen har slukket apparatet.	Lad olien køle af, og forsøg derefter at tænde friturегryden igen (se kapitlet 'Sikkerhed').
		Hvis friturегryden ikke længere fungerer, skal du kontakte din Philips-forhandler for eftersyn/reparation.

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

Tabellen nedenfor angiver, hvor store mængder af en bestemt type madvare, du kan tilberede på én gang, samt anbefalede stegetemperaturer og tilberedningstider.

Hvis instruktionerne på emballagen til den madvare, der skal friturestegeS, adskiller sig fra dem i tabellen, følges instruktionerne på emballagen.

Temperatur	Type	Anbefalet mængde pr. portion	Stegetid (minutter) for ferske eller (delvist) optøede madvarer	Stegetid (minutter) for frosne madvarer
160°C	Hjemmelavede pommes frites *) 1. stegerunde	600 g	4-6 (se under 175°C i denne tabel vedr. 2. stegerunde)	-
	Frisk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroketter	5 stk.	4-5	6-7
	Mini kartoffelpandekager	4 stk.	3-4	4-5
	Grønsagsfritter (champignons, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
175°C	Hjemmelavede pommes frites *) 2. stegerunde	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	600 g	-	8-10
	Franske kartofler (meget tynde kartoffelskiver)	600 g	3-4	-
	Kartoffelkroketter	4-5 stk.	4-5	6-7
180°C	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.	6-7	8-12
	Vietnamesiske forårsruller	5-6 stk.	5-6	6-10
	Kyllingenuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kødboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Muslinger	12-15 stk.	2-3	3-4
	Kæmperejer	8-10 stk.	3-4	4-5
	Æbleringe	5 stk.	3-4	4-5
190°C	Aubergine (i skiver)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (paneret)	2-4 stk.	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stk.	3-4	-

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την καινούρια σας μεταλλική φριτέζα Philips Digital Pro. Η καινούργιας σας φριτέζα σας επιτρέπει να φτιάξετε όλα τα είδη τηγανιτών φαγητών με ασφάλεια και ευκολία!

Γενική περιγραφή

Ⓐ Καπάκι
Ⓑ Λαβή καπακιού
Ⓒ Αποσπώμενος πίνακας ελέγχου
Ⓓ Θερμοστάτης
Ⓔ Κουμπί on/off
Ⓕ Ψηφιακός χρονοδιακόπτης
Ⓖ Διακόπτης ασφαλείας
Ⓗ Θερμαντικό στοιχείο
Ⓘ Καλάθι τηγανίσματος
Ⓙ Αναδιπλούμενη λαβή καλαθιού τηγανίσματος
Ⓚ Αποσπώμενος εσωτερικός κάδος
Ⓛ Ενδείξεις στάθμης λαδιού/λίπους
Ⓜ Υποδοχή
Ⓝ Λαβές μεταφοράς
Ⓞ Πινακίδα τύπου
Ⓟ Καλώδιο
Ⓠ Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
Ⓡ Δίσκος νερού

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στο τοπικό ρεύμα πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να πηγαίνετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλιώς η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε νερό, ούτε να τον πλένετε στη βρύση.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα βγαίνει ζεστός ατμός από το φίλτρο. Κρατήστε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Θα πρέπει επίσης να προσέχετε το ζεστό ατμό όταν αφαιρείτε το καπάκι.

- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.
- Ροδοψήστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε και αφαιρέστε τα καμμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο, ειδικά πατάτες και προιόντα με δημητριακά, σε θερμοκρασία ανώτερη των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

Λειτουργίες ασφαλείας

Διακοπή λειτουργίας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

- Αν η ασφάλεια διακοπής ρεύματος σβήσει τη φριτέζα, η οθόνη στον πίνακα ελέγχου δείχνει Error 2 ή 3. Μηδενίστε τη φριτέζα βγάζοντας την πρίζα και αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει. Ξαναβάλτε το βύσμα στην πρίζα και προσπαθήστε να ξανανάψετε τη φριτέζα. Αν η συσκευή δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Philips.

Διακόπτης ασφαλείας

Ο διακόπτης ασφαλείας στον πίνακα ελέγχου διασφαλίζει ότι το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να ανάψει μόνο αν ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά.

- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά (θα ακούσετε ένα κλικ) (εικ. 1).

Ψυχρή ζώνη

Κατά το τηγάνισμα, χαλαρά σωματίδια φαγητού συσσωρεύονται στο κάτω μέρος του κάδου. Καθώς το θερμαντικό στοιχείο έχει τοποθετηθεί σε κάποια απόσταση από το κάτω μέρος του κάδου και βασικά ζεσταίνει το λάδι ή το λίπος από πάνω του, το λάδι ή το λίπος ανάμεσα στο κάτω μέρος του κάδου και το θερμαντικό στοιχείο παραμένει σχετικά ψυχρό (ψυχρή ζώνη). Αυτό εμποδίζει τα σωματίδια του φαγητού που καταλήγουν σαυτή τη ζώνη από το κάψιμο, αυξάνοντας τις φορές που μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος.

Προετοιμασία για χρήση

1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια μακριά από παιδιά.
Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι τα μάτια της κουζίνας είναι σβηστά και κρύα.

2 Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο λίπος μέχρι την ανώτατη ένδειξη στο εσωτερικό του κάδου (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες για τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 2).

	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	3.1 l	2700 γρ.
Μεγ.	3.7 l	3240 γρ.

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους!

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος πλούσιο σε πολυακόρεστα (π.χ. λινολεϊκό οξύ).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σαυτήν την περίπτωση χρειάζεται επιπλέον προφύλαξη για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβες το θερμαντικό στοιχείο.

1 Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένο τηγάνι.

2 Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.

3 Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.

4 Αν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε τρυπήστε το λίπος με ένα πηρούνι (εικ. 3).
Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

Προσοχή: θα βγει ζεστός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά το τηγάνισμα.

1 Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 4).
Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής.

2 Ανάψτε τη φριτέζα πιέζοντας το κουμπί on/off για 2-3 δευτερόλεπτα (εικ. 5).
Ανάβει η οθόνη και θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα.

3 Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία (140, 150, 160, 170, 180, 190°C) πιέζοντας το θερμοστάτη μια ή περισσότερες φορές (εικ. 6).
- Για πληροφορίες σχετικά με το ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Το λάδι ή το λίπος θα θερμανθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία σε 8 έως 12 λεπτά.
- Ενώ η φριτέζα ζεσταίνεται, θα δείτε το σύμβολο του θερμομέτρου στην οθόνη να γεμίζει και να αδειάζει συνεχώς. Όταν μαυρίσει όλο το θερμόμετρο, το λάδι ή το λίπος έχουν φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.
- Αφού τηγανίσετε μια παρτίδα, το σύμβολο του θερμομέτρου μπορεί να αρχίσει να ξαναγεμίζει. Περιμένετε μέχρι να ξαναγίνει μαύρο για να τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.

4 Ξεδιπλώστε τη λαβή του καλαθιού (εικ. 7).

◗ Θα ακούσετε ένα κλικ (εικ. 8).
Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.

5 Βγάλτε το καπάκι από τη φριτέζα (εικ. 9).

6 Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι.
▸ *Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.*

	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	**Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες**
Μεγ. ποσότητα	1300 γρ.	1000 γρ.
Συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	600 γρ.	600 γρ.

7 Βάλτε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα και τοποθετείστε το στο πλαίσιο μέσα στον κάδο, χωρίς να το χαμηλώσετε μέσα στο λάδι ή στο λίπος (εικ. 10).

8 Βάλτε το καπάκι στη φριτέζα.

9 Σηκώστε το καλάθι από το πλαίσιο και χαμηλώστε το στο λάδι.

10 Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος και μετά πιέστε το κουμπί on/off σύντομα για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (δείτε παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης'). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.

◗ Για καλό αποτέλεσμα, να εμμένετε στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
◗ Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ψηφιακό χρονοδιακόπτη.

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ σβήνει τη φριτέζα.

1 Πιέστε το κουμπί + ή - στον πίνακα ελέγχου ΜΙΑ ΦΟΡΑ. Ο χρονοδιακόπτης θα ρυθμίσει αυτόματα χρόνο τηγανίσματος 10 λεπτών. Μετά πιέστε ξανά το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 11).
Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

◗ Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.

2 Πιέστε σύντομα το κουμπί on/off για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη (εικ. 5).
Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
Ενώ ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος σε λεπτά και δευτερόλεπτα αναβοσβύνει στην οθόνη.

3 Αν θέλετε να αλλάξετε το ρυθμισμένο χρόνο αφού έχετε ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη, σταματήστε το χρονοδιακόπτη πιέζοντας σύντομα το κουμπί on/off για διορθώστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το κουμπί + ή -. Μετά πιέστε σύντομα το κουμπί on/off για να ξαναενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

4 Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα για 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να σταματήσετε αυτό το ηχητικό σήμα πιέζοντας σύντομα οποιοδήποτε κουμπί.

Μετά το τηγάνισμα

Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσίλισμα του λαδιού.

1 Βγάλτε προσεκτικά το καπάκι.

2 Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
Για να βγάλετε το περιττό λάδι ή λίπος, κουνήστε το καλάθι πάνω από την φριτέζα ή βάλτε το καλάθι στη θέση στραγγίσματος τοποθετώντας το στο πλαίσιο στο εσωτερικό του κάδου. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι που περιέχει απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.

3 Σβήστε τη φριτέζα πιέζοντας το κουμπί on/off για 2 δευτερόλεπτα (εικ. 5).

4 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Μην μετακινείτε τη φρυτέζα μέχρι να κρυώσει αρκετά το λάδι ή το λίπος, κάτι που χρειάζεται περίπου 30 λεπτά.

- *Αν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρείτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.*
- *Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (δείτε κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').*

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρματάκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1 Βγάλτε το καπάκι της συσκευής.

2 Βγάλτε το καλάθι και τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο από τη φριτέζα (εικ. 12).

3 Βγάλτε το συρταράκι νερού από τη φριτέζα και αδειάστε τον.

4 Τοποθετείστε τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο σε ασφαλές, στεγνό σημείο.

Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο στο νερό ή μην τον πλένετε στη βρύση!
Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε αυτό το σημείο με υγρό πανί.

5 Σηκώστε τον κάδο από τη συσκευή και βγάλτε το λάδι ή το λίπος (εικ. 13).

6 Καθαρίστε το καπάκι, το καλάθι τηγανίσματος, τον κάδο, την υποδοχή και το δίσκο νερού στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά.

7 Ξανασυναρμολογείστε την φριτέζα τοποθετώντας πάλι τα εξαρτήματα στην υποδοχή με την ακόλουθη σειρά: κάδος, δίσκος νερού, πίνακας ελέγχου με θερμαντικό στοιχείο και καλάθι τηγανίσματος.

8 Βάλτε την αναδιπλούμενη λαβή σε θέση αποθήκευσης διπλώνοντάς τη μέσα στο καλάθι τηγανίσματος (εικ. 14).

9 Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετείστε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή (εικ. 15).

◗ Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων
- Υποδοχή
- Κάδος
- Καπάκι με μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων
- Καλάθι
- Δίσκος νερού

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

Επειδή το λάδι και το λίπος χάνουν τις ευεργετικές τους ιδιότητες μάλλον γρήγορα, θα πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Για να το κάνετε, ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες.

Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάχνετε κυρίως τηγανιτές πατάτες και σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 με 12 φορές πριν το αλλάξετε. Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάξετε φαγητά πλούσια σε πρωτείνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.

◗ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες και να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
◗ Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
◗ Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
◗ Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

Απόρριψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος πάλι στο πλαστικό μπουκάλι του με καπάκι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και μετά το βγάζουμε από τη φριτέζα με μια σπάτουλα και το τυλίγουμε σε μια εφημερίδα. Αν γίνεται, μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμάτων) ή να το απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

1 Ξαναβάλτε όλα τα εξαρτήματα στη φριτέζα και τοποθετείστε το καπάκι στη φριτέζα.

2 Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετείστε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή.

3 Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

4 Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το καπάκι. Μ' αυτόν τον τρόπο το εσωτερικό της φριτέζας θα παραμείνει καθαρό και χωρίς σκόνη.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για μια επισκόπηση των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Έτσι θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες:

1 Χρησιμοποιείστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.

Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.

▸ *Στεγνώστε καλά τις πατάτες.*

2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.

3 Πριν αρχίσετε το δεύτερο κύκλο τηγανίσματος, βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ και ανακινείστε τις.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι ήδη προτηγανισμένες, έτσι θα πρέπει μόνο να τις τηγανίσετε μια φορά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) θα κάνουν το λάδι ή το λίπος να κρυώσει αρκετά όταν τα βυθίσετε σ' αυτό. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Κατά προτίμηση αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα, εκτός κι αν αναφέρεται αλλιώς στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε πολύ μεγάλες ποσότητες τη φορά (συμβουλευτείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης ή στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Μερικά είδη φαγητού, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να δώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να ουδετεροποιήσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

1 Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.

2 Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.

3 Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.

Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Περιβάλλον

Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 16).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελάτων στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία του φαγητού ή τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης για το αν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος ετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστά. Ρυθμίστε τη φριτέζα στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερο φαγητό σε μια παρτίδα από την ποσότητα που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνεται αρκετά.	Μπορεί να έχει καεί η ασφάλεια του θερμοστάτη, προκαλώντας διακοπή λειτουργίας της συσκευής (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας').
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκα.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το καπάκι στη συσκευή.	Τοποθετήστε σωστά το καπάκι στη συσκευή.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος τρέχουν από την άκρη της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φρυτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό σε μια παρτίδα από την ποσότητα που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα δεν λειτουργεί.	Δεν έχετε πιέσει αρκετή ώρα το κουμπί on/off.	Ανάψτε τη φριτέζα πιέζοντας το κουμπί on/offγια 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα.
	Ο πίνακας ελέγχου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να ακούσετε ένα κλικ όταν ο πίνακας ελέγχου εφαρμόσει στη θέση του.
	Η ασφάλεια διακοπής ρεύματος έχει σβήσει τη συσκευή.	Αφήστε το λάδι να κρυώσει και μετά προσπαθήστε να ξανανάψετε τη συσκευή (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας'). Αν η φριτέζα δεν λειτουργεί πια, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει πόση ποσότητα κάποιου συγκεκριμένου τροφίμου μπορεί να ετοιμαστεί ανά φορά και ποιά θερμοκρασία τηγανίσματος και χρόνο προετοιμασίας θα πρέπει να επιλέξετε.

Αν οι οδηγίες στη συσκευασία των τροφίμων που θα τηγανιστούν διαφέρουν από αυτές του πίνακα, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στο 190°C αυτού του πίνακα για οδηγίες για τον 2ο κύκλο)	-
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5 τεμάχια	4-5	6-7
	Μικρές τηγανίτες πατάτας	4 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτες λαχανικών (μανιτάρια, κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια	2-3	-
180°C	Κινέζικα ανοιξιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια	6-7	8-12
	Βιετναμέζικα ανοιξιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια	5-6	6-10
	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Κεφτέδες (μικροί)	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μύδια	12-15 τεμάχια	2-3	3-4
	Καραβίδες	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια	3-4	4-5
190°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6	-
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	600 γρ.	-	8-10
	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.	3-4	-
	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.	3-4	-
	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια	4-5	6-7
	Ντόνατς	3-4 τεμάχια	5-6	-
	Καμαμπέρ (θρυμματισμένο)	2-4 τεμάχια	2-3	-
	Βιενέζικο σνίτσελ	2 κομμάτια	3-4	-

Giriş

Sayın Philips müşterisi, yeni Philips Dijital Pro Metal fritözü tercih etiğiniz için teşekkür ederiz. Yeni fritözünüz istediğiniz çeşitte kızarmış yiyeceği size en kolay, güvenilir ve en lezzetli bir şekilde sunacaktır.

Genel tanım

Ⓐ Kapak
Ⓑ Kapak sapı
Ⓒ Ayrılabilir kontrol paneli
Ⓓ Sıcaklık düğmesi
Ⓔ Açma/kapama düğmesi
Ⓕ Dijital ayarlama
Ⓖ Güvenlik düğmesi
Ⓗ Isıtma birimi
Ⓘ Kızartma sepeti
Ⓙ Katlanabilen kızartma sepeti sapı
Ⓚ Çıkabilen iç hazne
Ⓛ Yağ gösterge işaretleri
Ⓜ Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövde
Ⓝ Taşıma sapları
Ⓞ Model plakası
Ⓟ Kordon
Ⓠ Kordon saklama bölümü
Ⓡ Su tepsisi

Önemli

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanma kılavuzunu okuyun ve saklayın.

- Cihazınızı fişe takmadan önce üzerinde belirtilen voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol edin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı tamir veya bakım için mutlaka yetkili orjinal Philips servisine götürün. Kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi halde cihazın garantisi geçersiz sayılacaktır.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın.
- Cihazın fişini her kullanımdan sonra prizden çekin. Fritözü iyice soğumadan yerinden oynatmayın.
- Cihazı bitkisel veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma esnasında, filtreden sıcak buhar çıkabilir. Ellerinizi ve yüzünüzü sıcak buhardan koruyun. Kapağı açtığınızdada çıkacak olna buhardanda yüzünüzü koruyun.
- Cihazı kullanırken çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun. Elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Kızartmlarınızda altın sarısı bir renge ulaşmak için, kullandığınız yağı temizleyin! Özellikle patates ve tahıl gibi nişasta içeren besinleri 175°C nin üzerinde kızartmayın. (acrylamide oluşumunu en aza indirmek için)

Güvenlik özellikleri

Güvenli kapanma

Bu cihaz ısı güvenlik sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem, fazla ısındığında cihazı otomatik olarak kapatır. Bu durum fritözde yeterince yağ olmadığında veya katı yağlar fritöz içinde eritildiklerinde, kısacası ısıtıcı parçaların ısılarını dışa veremedikleri durumlarda gerçekleşebilir.

- Cihaz ısı güvenlik sistemi tarafından kapatılırsa, kontrol panelinde Error 2 veya 3 yazıları gözükecektir. Fritözün fişini çekerek yağın soğumasını bekledikten sonra fritözü tekrar çalıştırın. Eğer cihaz halen çalışmıyorsa, yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.

Güvenlik kilidi

Kontrol panelindeki güvenlik düğmesi, ancak kontrol paneli yerine doğru yerleştiğinde ısıtma birimlerinin çalışmasına izin verir.

- Kontrol panelinin yerine doğru olarak yerleştiğinden emin olun.(klik sesi duyacaksınız.) (şek. 1).

Soğuk bölge

kızartma sırasında, yiyecek parçaları iç haznenin tabanında birikirler. Isıtma birimide iç haznenin tabanından biraz yukarıda bulunduğundan ve öncelikle üst kısımda bulunan yağı ısıttığından, iç hazne ile ısıtma elementi arasındaki yağ serin kalır.(Soğuk bölge) Bu sayede yiyecek kalıntıları yanmayarak, yağın tadının değişmesine ve daha çok süreler kullanımına imkan verir.

Kullanıma hazırlama

1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Eğer fritözü ocağın üzerine yerleştirecekseniz, ocak pişirme gözlerinin kapalı ve soğuk konumda olduklarını kontrol edin.

2 Kuru fritözü sıvı yağ, eritilmiş margarin veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Bitkisel ve katı yağlar' bölümü) (şek. 2).

	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	3.1 l	2700 gr
Maks.	3.7 l	3240 gr

Bitkisel ve donmuş yağlar

Asla farklı tiplerdeki yağları karıştırmayın.

Size, fritözünüzde sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Tercihen bitkisel yağlar veya doymamış yağ (örn. linoleik asit) oranı yüksek hayvani yağları kullanın.

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtıcı unsurların fazla ısınmalarını engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

1 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.

2 Erittiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.

3 Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındayken saklayabilirsiniz.

4 Katı yağ çok soğuksa, eridiğinde sıçramaya başlar. Önlemek için katı yağa çatal batırarak delikler açın (şek. 3).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

Dikkali olun: kızartma esnasında kapak içerisindeki filtreden sıcak buhar çıkacaktır.

1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 4).

Kırmızı pilot ışık yanar.

Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.

2 Fritözü, açma/kapama düğmesine 2 saniye basarak açık konuma getirin (şek. 5).

Göstergenin ışığı yanacak ve sesli bir sinyal duyacaksınız.

3 İstediğiniz ısıyı (150, 160, 170, 180, 190°C) bir veya daha fazla kez ısı düğmesine basarak ayarlayın (şek. 6).

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 8 ila 12 dakika içinde erişecektir.
- Fritöz ısınırken, ekranda termometre sembolünün devamlı olarak dolup boşaldığını göreceksiniz. Termometre sembolünün tamamı, en üst kısmı da dahil olmak üzere, siyaha döndüğünde, yağ istediğiniz ısıya erişmiş demektir.
- Arka arkaya birkaç grup yiyecek kızartacaksanız, bir sonraki grubu kızartmaya başlamadan önce, termometre sembolü tamamıyla siyah olana kadar bekleyin.

4 Kızartma sepetinin sapını açın (şek. 7).

◗ Bir klik sesi duyacaksınız (şek. 8).

Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

5 Fritözün kapağını açın (şek. 9).

6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

▸ *En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum miktarları aşmamanızı öneririz.*

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1300 gr	1000 gr
Tavsiye edilen maksimum adetler	600 gr	600 gr

7 Dikkatlice kızartma sepetini fritözün içine sokarak iç haznenin içinde bulunan kelepçeye takın. Asılı bırakın (şek. 10).

8 Fritözün kapağını kapatın.

9 Kızartma sepetinin sapını kaldırarak, sepeti yağa batırın.

10 aman ayarlayıcıyı istenilen sıcaklığa ayarlayarak açma/kapama düğmesine basarak aktif hale getirin. (Bkz."Zaman ayarlayıcı") Fritözü zaman ayarlayıcıyı devreye sokmadanda kullanabilirsiniz.

◗ En iyi kızartma sonuçları için, yiyecek paketinde belirtilen maksimum miktarlarını veya kullanma kılavuzundaki tabloda bulunan hazırlanma sürelerini ve sıcaklıkları aşmamanızı öneririz.

◗ Altın renginde sabit bir kızartma sonucu için, kızartma esnasında sepeti birkaç kez yağdan çıkartın ve malzemeleri hafifçe sallayın.

Zamanlayıcı

Bu cihazda elektronik bir zamanlayıcı bulunur.

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.

1 Kontrol panelindeki + veya - düğmelerine BİRKEZ basın. Zaman ayarlayıcı otomatik olarak kızartma süresini 10 dakikaya ayarlayacaktır. Siz daha sonra + veya - düğmelerine basarak doğru kızartma süresini ayarlayın (şek. 11).
Ayarlanabilen en uzun süre 99 dakikadır.

- Dakikaları hızla ileri almak isterseniz düğmeyi basılı tutmanız gerekir. Gerekli olan kızartma süresine ulaşıldığında elinizi düğmeden çekin.

2 Açma/kapama düğmesine basitçe basarak zaman ayarlayıcıyı aktif hale getirin (şek. 5).
Zaman ayarlayıcı geriye doğru saymaya başlayacaktır.
Zaman ayarlayıcı geriye doğru sayamaya başladığında, kalan kızartma süresi dakika ve saniye şeklinde göstergede yanıp sönecektir.

3 Zaman ayarlayıcıyı çalıştırmadan, ayar yapmak için açma/kapama düğmesine basitçe basarak zaman ayarlayıcıyı durdurun ve + veya + düğmelerine basarak doğru zamanı ayarlayın. Açam/kapama düğmesine tekrar basarak istediğiniz zamanda zaman ayarlayıcıyı aktif hale getirin.

4 Ayarlanılan süre dolduğunda, 30 saniye boyunca sesli sinyal duyacaksınız. Herhangi bir düğmeye basitçe basarak sesi durdurabilirsiniz.

Kızartma sonrasında

Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

1 Kapağı dikkatlice çıkarın.

2 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.
Kızartma sepetini fritözün üzerinde hafifçe sallayarak veya sepeti süzme pozisyonunda sapını hazne iç kısmına takarak bırakın yağı silkeleyin.

3 Açma/kapama düğmesine 2 saniye devamlı basarak cihazı kapatın (şek. 5).

4 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Yağ yeterince soğumadan, fritözü kıpırdatmayın. Bu yaklaşık olarak 30 dakika sürecektir.

- *Eğer fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.*
- *Fritözde katı yağ varsa, katılaşmasını bekleyin ve fritözün içinde saklayın.(Bkz. Kullanıma Hazırlama" Sıvı ve katı yağ bölümü)*

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

Cihazı temizlemek için aşındırıcı (sıvı) temizlik maddeleri veya materyalleri (örn. ovalayıcı maddeler) kullanmayın.

1 Cihazın kapağını açın.

2 Sepeti ve kontrol panelini ısıtma birimleri ile fritözden çıkarın (şek. 12).

3 Su tepsisini fritözden çıkararak boşaltın.

4 Kontrol panelini ısıtma birimleri ile güvenli ve kuru bir yere koyun.

Kontrol panelini ve ısıtma birimini kesinlikle suya batırmayın veya yıkamayın.

Eğer gerekirse, bu bölümleri nemli bezle silerek temizleyin.

5 İç hazneyi cihazdan çıkararak içindeki yağı boşaltın (şek. 13).

6 Kapağı, kızartma sepetini, iç hazneyi, su tepsisini, elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren ana gövdeyi sıcak sabunlu su ile yıkayarak veya bulaşık makinasında yıkayarak temizleyin. İyice durulayın ve kurulayın.

7 Parçaları şu sırası ile yerine yerleştirin: İç hazne, su tepsisi, Isıtma birimli kontrol paneli ve kızartma sepeti.

8 Katlanan sapı saklama pozisyonunda kızartma sepetinin içine katlayın (şek. 14).

9 Elektirk kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin (şek. 15).

◗ Bulaşık makinesinde yıkanabilen kısımlar
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövde
- İç hazne
- Yağ tutmayan filtreli kapak
- Sepet
- Su kasesi

Yağ değiştirme

Yağların özelliklerini kolayca kaybetmelerinden ötürü, yağı sıkça değiştirmelisiniz. Değiştirme sembolü yağı değiştireceğiniz zamanı belirtir (bkz. 'Değiştirme göstergesi').

Sadece patates kızartıyorsanız ve yağı her kullanımdan sonra süzüyorsanız, 10-12 kez aynı yağı kızartma için kullanabilirsiniz. Eğer protein bakımından zengin balık veya et kızartıyorsanız, yağı daha çok sıklıkla değiştirmeniz gereklidir.

◗ Hiçbir zaman yağı 6 aydan daha uzun bir süre kullanmayın ve her zaman paket üzerindeki talimatları takip edin.
◗ Kullanılmış yağın üzerine asla taze yağ eklemeyin.
◗ Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.
◗ Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşıp şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Kullanılmış yağın çöpe atılması

Kullanılmış yağı, kendi orijinal (kapanabilen) plastik şişesine dökün. Kullanılmış yağı, fritöz içinde katılaştırıp (içinde sepet olmadan), ardından spatula ile alıp gazete kağıdına koyarak da çöpe atabilirsiniz. Mümkünse, şişeyi ve gazete kağıdını geri dönüşümsüz bir çöpe (geri dönüşümü olmayan) atın veya ülkenizdeki kurallara göre çöpe atın.

Saklama

1 Tüm parçaları fritöze tekrar yerleştirerek, kapağını kapatın.

2 Elektrik kordonunu sararak kordon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin.

3 Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

4 Fritözü kapa ı kapalı olarak saklayınız. Bu şekilde fritözün içi temiz ve tozsuz kalır.

Kızartma ipuçları

Hazırlanma sürelerini ve sıcaklık ayarlarını öğrenmek için, kullanma kılavuzunun en sonundaki tabloyu inceleyin.

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

1 **Sert patates kullanın. Patatesleri çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın.**
Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.
▸ *Çubukları iyice kurulayın.*

2 **Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 4-6 dakika 160°C, ikincide 5-8 dakika 175°C'de.**

3 **İkinci kızartma seansına başlamadan önce, ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın.**

Donmuş yiyecekler

Donmuş patatesler zaten önceden pişirilmişlerdir, bu nedenle paketlerinin üzerindeki talimatlar doğrultusunda sadece bir kere kızartmanız yetecektir.

Donmuş gıdaların (-16 to -18°C) kızartma yağına atılması yağı soğutacaktır. Yiyecek derhal kızarmayacağından biraz yağ çekecektir.

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:
- Tercihen eğer paket üzerinde belirtilmemişse donmuş olarak kızartılmaları, donmuş gıdaları oda sıcaklığında çözülmelerini bekleyerek kızartın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Aynı zamanda çok miktarda kızartma yapmayın. (Tablodaki miktarlara, hazırlanma sürelerine ve sıcaklık ayarlarına bakın.)
- Tabloda belirtilen kızartma sıcaklıklarına uyun. Eğer herhangi bir talimat verilmemişse, 190°C.sıcaklık ayarını seçin.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

Bazı yiyecekler balık gibi kızartıldıklarında yağa istenmeyen tatlar bırakırlar, bu istenmeyen tatları kullanılan yağdan arındırmak için;

1 **Yağı 160°C ısıya ısıtın.**

2 **Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydonoz atın.**

3 **Köpükler kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydonozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.**

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Çevre

1 **Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpüne kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 16).**

Garanti ve Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasını **www.philips.com.tr** ziyaret edebilir veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. 0800 261 33 02 Eğer ülkenizde Tüketici danışma hattı yoksa Philips bayilerine veya servis müdürlüklerine ulaşabilirsiniz. Gerekli servis telefon numaralarını garanti belgeleri içerisinden bulabilirsiniz.

Sorun giderme

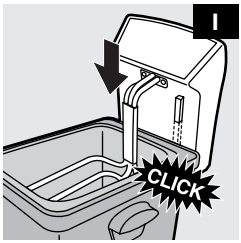
Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Yiyecek paketinin üzerindeki talimatları veya kullanma kılavuzundaki tabloda bulunan talimatların sizin uyguladığınız sıcaklıklar ve hazırlanma sürelerine uygun olup olmadığını kontrol edin. Fritözü doğru sıcaklığa ayarlayın.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Kesinlikle bir seansta ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
	Yağ yeterli derecede ısınmıyor.	Cihazın sıcaklık kontrol sigortası bozulmuş ve ısı güvenlik sistemi cihazı otomatik olarak kapatmış olabilir.(bkz "Güvenlik özellikleri)
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı çıkararak, kapağı ve filtreyi sabunlu sıcak suda yıkayarak veya bulaşık makinasında temizleyin.
	Sıvı veya katı yağ kirli.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak cihaza doğru olarak yerleştirilmemiştir.	Kapağı cihaza doğru olarak yerleştirin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı çıkararak, kapağı ve filtreyi sabunlu sıcak suda yıkayarak veya bulaşık makinasında temizleyin.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağın, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir seansta ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.
Fritöz çalışmıyor.	Açma/kapama düğmesine yeterince uzun basılmamış.	Açma/kapama düğmesine 2 saniye basarak fritözü çalıştırın. Göstergenin ışıkları yanarak "bip" sesi duyacaksınız.
	Kontrol panelini doğru olarak yerine yerleştirin.	Kontrol panelinin doğru yerine yerleştiğinden emin olun. Kontrol paneli yerine doğru olarak yerleştiğinden klik sesi çıkaracaktır.
	Isı güvenlik sistemi cihazı kapattı.	Yağın soğumasını bekleyerek, fritözü tekrar çalıştırın.(bkz "Güvenlik özelliklerine ")
		Fritöz çalışmıyorsa, yetkili Philips servisine veya bayisine başvurun.

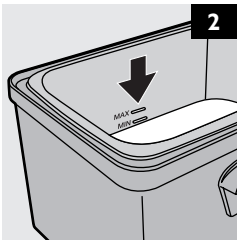
Hazırlama süreleri ve ısı ayarları

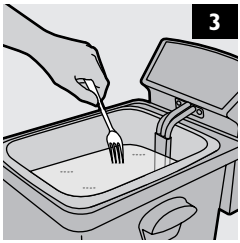
Aşağıdaki tabloda, bir seferde ne kadar miktarda belirli bir tür yiyeceği hazırlayabileceğiniz ve seçmeniz gereken kızartma ısıları ve hazırlama süreleri belirtilmektedir.

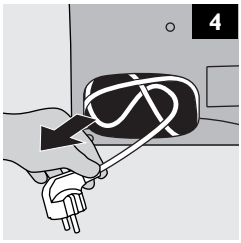
Yiyecek paketinin üzerindeki talimatlar, kullanma kılavuzundaki tabloda bulunan talimatlardan farklı ise yiyecek paketindeki talimatlara uyun.

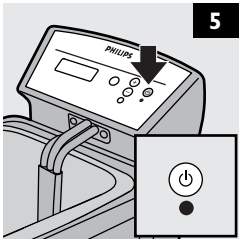
Isı	Yiyecek tipi	Her bir grup için önerilen miktar	Kızartma süresi (dakika) taze veya (kısmen) dondurulmuş yiyecek	Kızartma süresi (dakika) dondurulmuş yiyecek
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	600gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)	-
	Taze balık	450gr	5-7	-
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet	12-15	15-20
	Peynir kroket	5 adet	4-5	6-7
	Ufak patates kurabiyeleri	4 adet	3-4	4-5
	Sebze kızartma (mantar, karnabahar)	8-10 adet	2-3	-
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	600 gr	5-8	-
	Dondurulmuş Patates kızartması	600 gr	-	8-10
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr	3-4	-
	Patates kroket	4-5 adet	4-5	6-7
180°C	Çin börekleri	2-3 adet	6-7	8-12
	Vietnam usulü ekmek	5-6 adet	5-6	6-10
	Tavuk nugget	8-10 adet	3-4	4-5
	Minik çerezler	8-10 adet	3-4	4-5
	Köfte (küçük)	8-10 adet	3-4	4-5
	Midye	12-15 adet	2-3	3-4
	Pavurya	8-10 adet	3-4	4-5
	Elma kızartma	5 adet	3-4	4-5
190°C	Patlıcan (dilim)	600 gr	3-4	-
	Gözleme	3-4 adet	5-6	-
	Kamamber (ekmek kırıntılı)	2-4 adet	2-3	-
	Şnitzel	2 adet	3-4	-

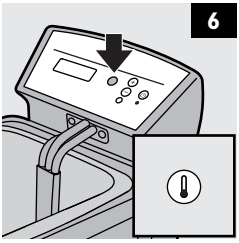

1
CLICK

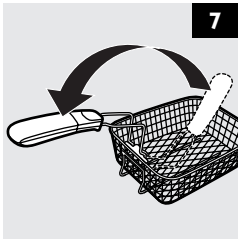

2
MAX
MIN

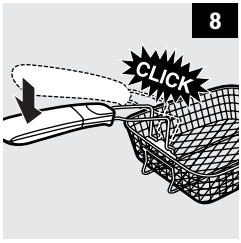

3

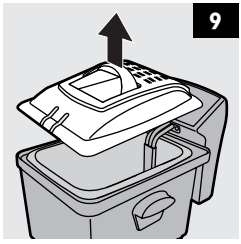

4

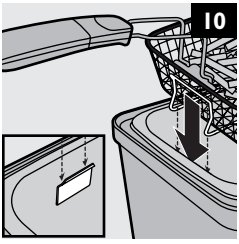

5
PHILIPS

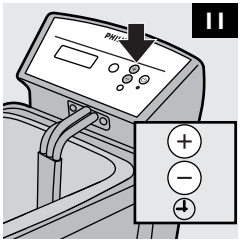

6

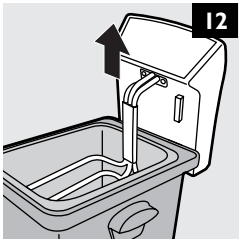

7

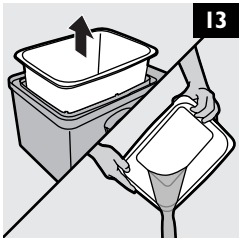

8
CLICK

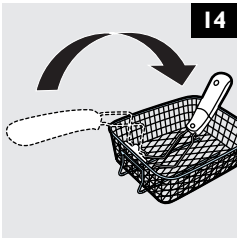

9

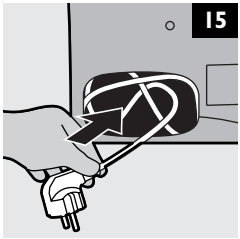

10

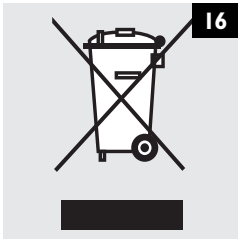

11


12


13


14


15


16

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 001 96703